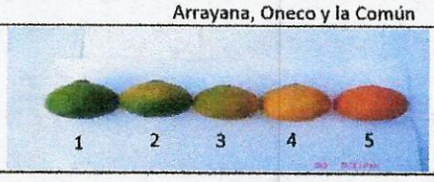
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PERA**
VARIEDAD	Nacional, Triunfo de Viena y New colon
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Intenso y característico de la pera **Textura:** lisa **Color:** verde claro, amarillo Intenso y homogéneo, característico de la pera **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	-Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 3 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido para preparaciones:** entre 95 a 160 gramos la unidad - **Peso requerido para R.I :** el establecido por el análisis nutricional.
MODO DE ENTREGA	**Porción entera individual:** Debe ser entregada la fruta entera para cada beneficiario, cumpliendo con los gramajes descritos y el grado escolaridad.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**GUAYABA**
VARIEDAD	Guayaba pera y Guayaba manzana
GRADO DE MADUREZ	1 2 3 4 5 
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** característico y natural de la fruta **Textura:** lisa **Color:** verde en la parte externo, rosado en el interior **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	-Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 3 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** minimo 60 gramos
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

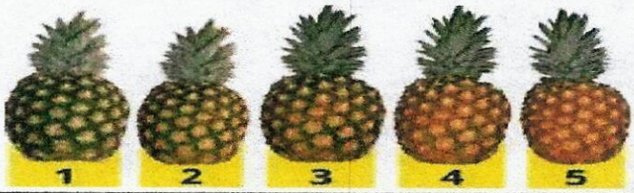
NOMBRE DEL PRODUCTO	**DURAZNO**
VARIEDAD	Amarillos y Rojos
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Fruta dulce y aroma delicado **Textura:** piel aterciopelada **Color**: posee una carne amarilla, característico para grado de fruta madura. **Consistencia:** firme **Tamaño**: uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 2. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -No se permite la inclusión de frutas en estado sobremaduro. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** entre 94 a 160 gramos la unidad
MODO DE ENTREGA	**Porción entera individual:** Debe ser entregada la fruta entera para cada beneficiario, cumpliendo con los gramajes descritos y el grado escolaridad. **Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

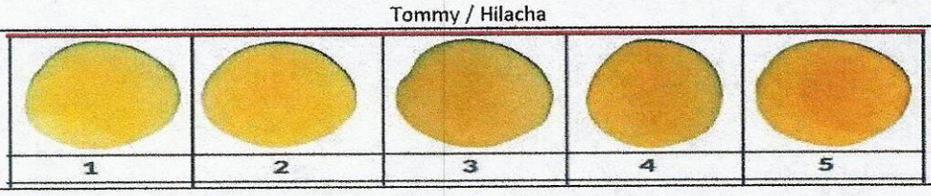
NOMBRE DEL PRODUCTO	**NARANJA**
VARIEDAD	Valencia, Navel
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Intenso y característico de la naranja madura y sana **Textura:** lisa **Color:** Intenso y homogéneo, característico de la naranja **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Las naranjas deben estar enteras, exteriormente secas, limpias, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades con un grado madurez 3. -No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. -Deberán estar bien formadas. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara. -En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. -Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). -Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. **- Peso requerido para preparaciones:** entre 134 a 225 gramos la unidad **- Peso requerido para R.I:** el establecido por el análisis nutricional
MODO DE ENTREGA	**Porción entera individual:** Debe ser entregada la fruta entera para cada beneficiario, cumpliendo con los gramajes descritos y el grado escolaridad. **Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

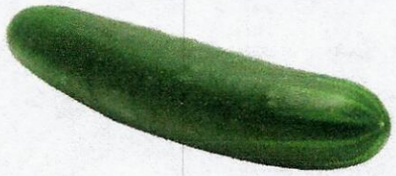
NOMBRE DEL PRODUCTO	**LIMON**
VARIEDAD	Tahiti y/o Mandarino
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** cítrico de la fruta **Textura:** lisa **Color:** verde **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	-Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 4 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** mínimo 60 gramos
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

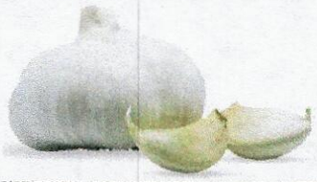
NOMBRE DEL PRODUCTO	**MANDARINA**
VARIEDAD	Arrayana, Oneco y la Común
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Citrico y característico de la mandarina madura y sana **Textura:** lisa **Color:** Intenso y homogéneo, característico de la mandarina **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Las mandarinas deben estar enteras, exteriormente secas, limpias, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades con un grado madurez 3. -No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. -Deberán estar bien formadas. Podrán presentar solamente daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara. -En el momento de la entrega a los estudiantes, la fruta debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. -Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. Las frutas deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). -Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (magulladuras). -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** 114 a 193 gramos la unidad - **Peso requerido para R.I:** el establecido por el análisis nutricional
MODO DE ENTREGA	**Porción entera individual:** Debe ser entregada la fruta entera para cada beneficiario, cumpliendo con los gramajes descritos y el grado escolaridad. **Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

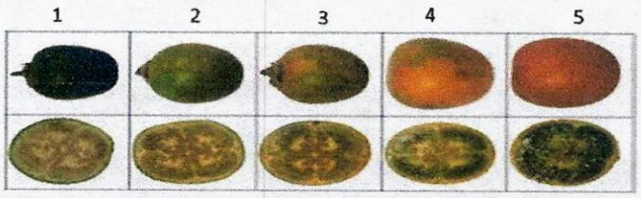
NOMBRE DEL PRODUCTO	**MANZANA**
VARIEDAD	Todas las variedades excepto (manzana de agua)
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** característico de la fruta **Textura:** lisa **Color:** rosada,roja,verde **Consistencia:** firme-dura **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido para preparaciones:** entre 94 a 160 gramos la unidad - **Peso requerido para R.I:** el establecido por el análisis nutricional
MODO DE ENTREGA	**Porción entera individual:** Debe ser entregada la fruta entera para cada beneficiario, cumpliendo con los gramajes descritos y el grado escolaridad.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

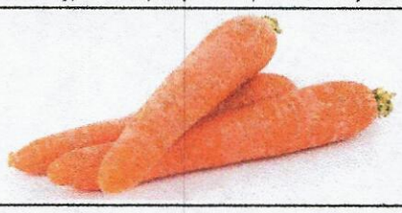
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PIÑA**
VARIEDAD	Oro miel
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** dulce natural de la fruta **Textura:** carnosa **Color:** verde cambia a amarillo por maduración **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	-Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 3 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. **- Peso requerido:** por unidad
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**MANGO**
VARIEDAD	Tommy / Hilacha
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** característico de la fruta **Textura:** lisa **Color:** amarillo verdoso, pulpa de color amarillo intenso **Consistencia:** firme **Tamaño**: uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 2 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas.Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -No se permite la inclusión de frutas en estado sobre maduro. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido para preparaciones:** entre 160 a 270 gramos la unidad - **Peso requerido para R.I**: el establecido por el análisis nutricional
MODO DE ENTREGA	**Porción entera individual:** Debe ser entregada la fruta entera para cada beneficiario, cumpliendo con los gramajes descritos y el grado escolaridad. **Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PEPINO COHOMBRO**
VARIEDAD	Almeria, Holandes, Montebello F1
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Vegetal fresco, característico del producto. **Textura:** Lisa **Color:** Verde oscuro, característico del producto. **Consistencia:** Firme **Tamaño:** Mínimo 13 centimetros de largo.
CONDICIONES	El pepino deben estar enteros, exteriormente secos, limpios, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formadas. No podrán presentar daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara. - En el momento de la entrega a las sedes educativas, el pepino debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. - Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - Los pepinos deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no puede presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** 13 centimetros minimo.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregado en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionado y/o fraccionado.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

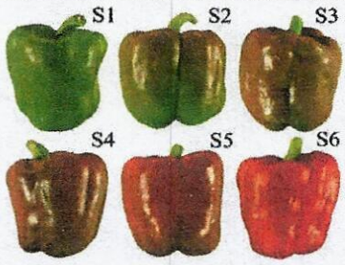
NOMBRE DEL PRODUCTO	**Ajo**
VARIEDAD	Ajo blanco
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Intenso y característico del producto **Textura:** Firme **Color:** Tonos de blanco con vetas grises **Consistencia:** Firme **Sabor:** Punzante característico del producto. **Tamaño:** Mínimo 3 centimetros de alto.
CONDICIONES	No deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - El producto debe estar libre de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - No debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** No debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que lo proteja, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

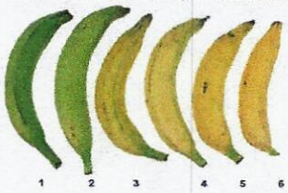
NOMBRE DEL PRODUCTO	**LULO**
VARIEDAD	Castilla
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** característica de la fruta **Textura:** rugosa, con diminutas púas **Color:** verde anaranjado **Consistencia**: firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 4 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. **- Peso requerido:** minimo 40 gramos
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**ZANAHORIA**
VARIEDAD	Chantenay, Nantes, Imperator, Dannvers y Bangor
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor**: Fresco, dulce, terroso y característico. **Textura**: Firme y crujiente **Color**: Naranja uniforme **Consistencia:** firme **Tamaño:** Semicortas, largas y semilargas, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Las zanahorias deben estar enteras, exteriormente secas, limpias, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formadas. No podrán presentar daños superficiales y/o manchas en la cascara. - En el momento de la entrega a la sede educativa, debe tener las características sensoriales adecuadas para su uso. - Debe estar exenta de signos de deterioro, vejez o materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - No debe presentar quemaduras por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad a almacenar. **Transporte:** La zanahoria no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambios internos o externos. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** Mínimo 80 gramos la unidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CEBOLLA CABEZONA**
VARIEDAD	Cebolla cabezona blanca
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICOS	**Olor**: característico y bastante distintivo. Tiene un aroma fuerte, penetrante, pero también puede ser picante y pungente, especialmente cuando está cruda. **Textura:** lisa **Color**: Color de la piel: Blanco, delgada y papirácea. Color de la pulpa: Blanca. Consistencia: firme **Tamaño:** Generalmente entre 5 y 10 cm de diámetro. Forma redonda u ovalada.
CONDICIONES	-No deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. -No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras. -Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - Deben estar libres de cualquier materia extraña. -Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad a almacenar. **Transporte:** No debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que lo proteja de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo de la cebolla durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. **- Peso requerido:** entre 134 a 225 gramos la unidad
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

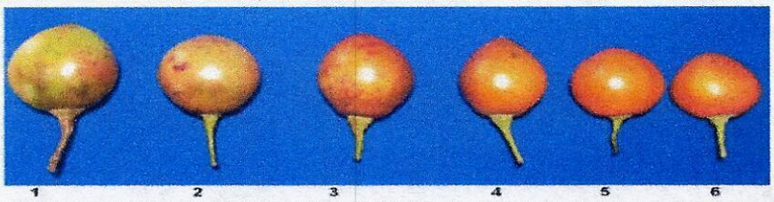
NOMBRE DEL PRODUCTO	**PEREJIL**
VARIEDAD	Perejil de hoja rizada, perejil de hoja plana
GRADO DE MADUREZ	 
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Sabor**: Sabor y aroma característico **Color:** Color hojas verdes de color osculo brillante. **Consistencia**: Las hojas de cilantro son de textura suave y flexible, ideal para ser consumidas crudas o cocinadas, los tallos son más gruesos y resistentes que las hojas, y pueden ser usados en la cocina también, especialmente en preparaciones como sopas y caldos. Es una planta anual herbácea con hojas verdes, tallos erectos y flores blancas. Es una planta **Tamaño:** la altura del cilantro cultivado normalmente puede variar entre 15 y 30 cm
CONDICIONES	Requiere pleno sol o semisombra, suelos ricos en materia orgánica, húmedos pero bien drenados (pH 5.5-6.7), y temperaturas moderadas, prefiriendo climas frescos. En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestra de humedad exterior, ni hojas amarillas. al sacudirse no deben desprensederse las hojas. -Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación y almacenamiento:** Se debe almacenar a temperatura ambiente no superior a 15 grados o a temperatura de rerigeración. **Transporte:** No debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación con el gramaje establecido por las preparaciones.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PIMENTÓN**
VARIEDAD	Hartón, Dominico o Dominico Hartón
GRADO DE MADUREZ	
CONDICIONES ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Vegetal ahumado, ligeramente herbáceo. Característico del producto. **Textura:** Lisa **Color:** Rojo anaranjado uniforme, característico del producto. **Consistencia:** Firme. **Tamaño:** 10 centimetros mínimos de largo.
CONDICIONES	El pimentón debe estar exteriormente firme, grado de madurez 3 y 4, seco, sin presencia de tierra, sin heridas o huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formados. No podrán presentar daños superficiales. - Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - El producto debe estar libre de cualquier materia extraña (polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no puede presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes y libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** El pimentón no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** Mínimo 60 gramos la unidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación, por unidades sin ser porcionado y/o fraccionado.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PLÁTANO MADURO**
VARIEDAD	Hartón, Dominico o Dominico Hartón
GRADO DE MADUREZ	 El producto debe ser entregado en el grado mínimo 4 de maduración al momento de ser despachado de bodega.
CONDICIONES ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Neutro, ligeramente herbáceo. Característico del producto. **Textura:** Lisa **Color:** Verde y amarillo, característico del producto. **Consistencia:** Firme. **Tamaño:** 18 centimetros mínimos de largo.
CONDICIONES	El plátano debe estar exteriormente firme, seco, sin presencia de tierra, sin heridas o huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formados. No podrán presentar daños superficiales. - Las manchas en la superficie pueden ser leves pero no asociadas a golpes o magulladuras. - Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - El producto debe estar libre de cualquier materia extraña (polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no puede presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas y que permita la circulación de aire. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, con circulación de aire y en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** El plátano no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** Mínimo 200 gramos la unidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación, por unidades sin ser porcionado y/o fraccionado.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**CILANTRO**
VARIEDAD	Coriandrum sativum
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Sabor:** Sabor y aroma característico **Color:** Color hojas verdes de color osculo brillante. **Consistencia:** Las hojas de cilantro son de textura suave y flexible, ideal para ser consumidas crudas o cocinadas, los tallos son más gruesos y resistentes que las hojas, y pueden ser usados en la cocina también, especialmente en preparaciones como sopas y caldos. **Tamaño:** la altura del cilantro cultivado normalmente puede variar entre 15 y 30 cm
CONDICIONES	**Descripción Física:** - En forma de ramillete, sin exceso de humedad. - Aspecto fresco, limpio, sin residuos de tierra, sano de buen color externo, no debe dar muestra de humedad exterior, ni hojas amarillas. al sacudirse no deben desprenderse las hojas. -Sano, con la forma característica, libre de ataque de insectos y enfermedades. Es una planta anual herbácea con hojas verdes, tallos erectos y flores blancas.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación y almacenamiento:** Se debe alamacenar a temperatura ambiente no superior a 15 grados o a temperatura de rerigeración. **Transporte:** No debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación con el gramaje establecido por las preparaciones.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**HABICHUELA**
VARIEDAD	Phaseolus vulgaris L.
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Color:** Verde brillante. **Forma:** Vainas alargadas, cilíndricas o planas. **Estado:** Piel tersa, suave y sin manchas, arrugas o partes descoloridas. **Textura Cruda:** Firme, rígida y quebradiza al doblarla. **Textura Cocida:** Tierna, suave y crujiente al comerse ("al dente"). **Olor:** Fresco y herbal, característico de verduras verdes, asociado a compuestos como el linalol. **Sabor:** Suave, fresco y ligeramente dulce. Es un sabor delicado, no amargo.
CONDICIONES	**GENERALIDADES:** -Entera, limpia y sana. -Fresca, tiernas, frágiles, crujientes al partirlas con la mano, debe quebrarse fácilmente sin rasgaduras. - Debe tener humedad natural al tacto. - No debe tener deterioro en su color, olor y apariencia debido a exceso de humedad. - No debe tener manchas pequeñas de color rojizo o negro causado por hongos característico. - Consistencia dura y firme
REQUISITOS GENERALES	**Almacenamiento**: Se debe almacenar en refrigeración (4°C), donde se proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante la recepción, En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad a almacenar. **Transporte:** El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación, por unidades sin ser porcionado y/o fraccionado.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

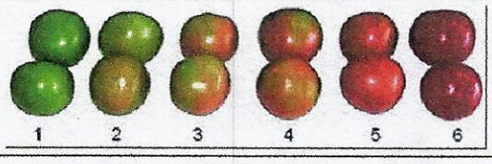
NOMBRE DEL PRODUCTO	**TOMATE DE ARBOL**
VARIEDAD	Rojo,Naranja,Amarillo
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** característica de la fruta **Textura:** lisa **Color:** rojo, naranja, amarillo **Consistencia:** firme **Tamaño:** uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	-Deben presentarse frescas, limpias y desinfectadas, con un grado madurez 4 tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación. -Deben estar enteras, sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. -Las frutas deberán ser de la misma variedad. -Estar limpias y desinfectadas, exentas de cualquier materia extraña visible (tierra, polvo, agroquímicos y cuerpos extraños). -Estar exentas de plagas y daños causados por las mismas. -Exentas de humedad externa anormal. -Estar exentas de manchas obscuras internas. -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Se excluyen los frutos que presenten piel opaca, arrugada o con manchas. -Ninguna de las frutas debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de fruta a almacenar. **Transporte:** La fruta no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja la fruta de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa de la fruta. Se debe asegurar que el manejo de la fruta durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** minimo 70 gramos
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**REPOLLO BLANCO**
VARIEDAD	Copenhagen market, Superette, Emerald Cross, Early Glory
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor**: Vegetal, azufre. Característico del producto. **Textura:** Hojas suaves y lisas. **Color**: Blanco y verde claro uniforme, característico del producto. **Consistencia**: Firme. **Tamaño**: 13-15 centimetros mínimos de diametro.
CONDICIONES	El repollo debe estar exteriormente firme, seco, con poca presencia de tierra, sin heridas o huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formadas. No podrán presentar daños superficiales y/o manchas en la superficie. - Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - El producto debe estar libre de cualquier materia extraña (polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no puede presentar alteraciones físicas por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** El repollo no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: La materia prima debe entregarse en el lugar del servicio de alimentación. Si el repollo blanco se entrega fraccionado, debe estar protegido con vinipel o en una bolsa transparente limpia. El fraccionamiento debe realizarse en trozos enteros, sin desprender hojas individuales, y dividirse en un máximo de 3 a 4 partes para evitar daños durante el transporte.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**YUCA BLANCA**
VARIEDAD	Mona Blanca, Pie de Palomo, Belloti y sinuana
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Lechoso suave, no tiene un olor notable. **Textura:** Cascara rugosa y carne lisa. **Color:** Carne de color blanco y uniforme, característico de la yuca **Consistencia**: Firme, sin presencia de partes suaves o esponjosas. **Tamaño:** 5-6 centimetros mínimos de diametro.
CONDICIONES	La yuca debe estar exteriormente firme, seca, con poca presencia de tierra, sin heridas o huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formadas. No podrán presentar daños superficiales y/o manchas en la cascara , libre de endurecimiento fibroso interno "paluda" resequedad o presencia excesiva de fibras que afecten su calidad. - Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - El producto debe estar libre de cualquier materia extraña (polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no puede presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** A temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento:** En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** Mínimo 80 gramos la fracción.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera o porcionada y/o fraccionada cumpliendo el peso mínimo.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**PAPA**
VARIEDAD	Pastusa Superior, Parda Pastusa, Pastusa Suprema y R-12
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Neutro y terroso, característico del producto **Textura:** Almidonada y firme. **Color:** Cascara marron claro, con motas propias del proceso de crecimiento. **Consistencia:** Firme **Tamaño:** De mínimo 5 centimetros de ancho y 10 centímetro de largo.
CONDICIONES	La papa debe estar entera, exteriormente seca, limpias, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formadas. No podrán presentar daños superficiales y podrán presentarse manchas en la cascara (Excepto manchas negras o verdes asociadas a descomposición o producción de clorofila). - Deben estar exentas de podredumbre o deterioro. - La papa debe estar libre de cualquier materia extraña (plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación:** temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad a almacenar. **Transporte:** La papa no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** Entre 60 y 250 gramos la unidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**RAMA DE APIO**
VARIEDAD	Apium graveolens.
GRADO DE MADUREZ	
CARACTETISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor: Intenso y característico de la naranja madura y sana Textura: crujiente Color: color verde claro a oscuro. Consistencia: firme Sabor: caracteristico Tamaño: Aproximadamente 30 a 60 cm
CONDICIONES	Tipo de planta: Hierba perenne, cultivada como anual Partes comestibles: Tallos (ramas), hojas Descripción de la rama: Tallos gruesos, crujientes y jugosos. - No deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. -No deben presentar indicios de pudrición. -Deben estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). -Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). -No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. -Ninguna rama debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: Mantén el apio en el refrigerador a una temperatura de aproximadamente 0 a 4°C - Esto ayuda a mantener su frescura y textura por más tiempo **Transporte:** No debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que lo proteja, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones:** Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación cumpliendo con el gramaje establecido.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**TOMATE**
VARIEDAD	Chonto, milano y larga vida.
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	**Olor:** Suave y característico de la naranja madura y sana **Textura:** lisa **Color**: Tonalidades rojas, rosadas o ligeramente verdes. Depende del grado de madurez. **Consistencia**: Firme **Tamaño:** Uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras).
CONDICIONES	Los tomates deben estar enteros, grado de madurez 4, exteriormente secos, limpios, sin manchas, no deben presentar heridas ni huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formados. No podrán presentar daños superficiales y no deberán presentar manchas en la cascara. - En el momento de la entrega a las sedes educativas el producto debe cumplir con las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. -Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - El tomate debe estar libres de cualquier materia extraña (tierra, polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no debe presentar alteraciones por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Conservación**: Temperatura ambiente, en canastillas plásticas y sobre estibas, en un lugar fresco alejado de focos de contaminación, olores fuertes, libre de plagas. **Almacenamiento**: En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad de producto a almacenar. **Transporte:** El tomate no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el tomate de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del tomate durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad. - **Peso requerido:** entre 60 a 150 gramos la unidad
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación por unidades sin ser porcionada y/o fraccionada.
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos

NOMBRE DEL PRODUCTO	**LECHUGA**
VARIEDAD	Iceberg
GRADO DE MADUREZ	
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	Olor: Vegetal, Característico del producto. Textura: Hojas suaves y lisas. Color: Blanco y verde claro uniforme, característico del producto. Consistencia: Firme. Tamaño: 13-15 centimetros mínimos de diametro.
CONDICIONES	La lechuga debe estar exteriormente firme, seco, con poca presencia de tierra, sin heridas o huellas de ataques de plagas y enfermedades. - No deben presentar indicios de pudrición ni magulladuras o heridas no cicatrizadas. - Deberán estar bien formadas. No podrán presentar daños superficiales y/o manchas en la superficie. - Deben estar exentos de podredumbre o deterioro. - El producto debe estar libre de cualquier materia extraña (polvo, plagas, agroquímicos y cuerpos extraños). - Debe ser de una misma variedad, tener tamaño uniforme, sin presencia de daños mecánicos o golpes (sin magulladuras). - No se permite la presencia de alteraciones fisicas y/o sustancias extrañas. - El producto no puede presentar alteraciones físicas por frío.
REQUISITOS GENERALES	**Almacenamiento**: Se debe almacenar en refrigeración (4°C), donde se proteja el producto de daños mecánicos y que no cause ningún cambio en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo del producto durante la recepción, En condiciones higiénico sanitarias, en canastillas plásticas y sobre estibas, a temperatura ambiente, en un espacio acorde a la cantidad a almacenar. **Transporte:** El producto no debe tener ningún tipo de contacto con el piso del vehículo, debe ir en canastillas plásticas y sobre estibas para evitar contaminaciones. Lo anterior dando cumplimiento la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación antes mencionada una vez entre en vigencia.
EMPAQUE Y PRESENTACION	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja al producto de daños mecánicos, y que no cause ningún cambio ni en la parte interna ni externa del producto. Se debe asegurar que el manejo durante el embalaje se realice con buenas prácticas de manipulación para preservar la calidad.
MODO DE ENTREGA	**Materia prima para preparaciones**: Debe ser entregada en el lugar del servicio de alimentación entera sin ser porcionada y/o fraccionada
VIDA UTIL	Según grado de madurez y condiciones de almacenamiento del producto.
NOTA:	El producto debera cumplir con las condiciones establecidas en esta ficha tecnica como requisito para su liberacion.
Elaborado por:	Andrea Paola Naranjo Ardila / Ingeniera de Alimentos