ITEM	1
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	2
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	3
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	4
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	5
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI DE ARBOL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El **chile o ají de árbol** es una variedad muy picante y aromática del género *Capsicum annuum*, originaria de México. Se llama así porque su planta crece como un arbusto leñoso más alto que otras variedades de ají
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 chile de árbol se considera un pimiento muy picante, con una escala Scoville de entre 15.000 y 30.000 unidades . Para que te hagas una idea, el nivel de picante del chile de árbol es mucho mayor que el del jalapeño, que suele tener una escala Scoville de entre 2.500 y 8.000 unidades.
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	6
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI DULCE O TOPITO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El ají topito dulce es una variedad pequeña de ají (Capsicum chinense) esencial en la gastronomía de la costa Caribe colombiana, valorado por su aroma intenso y sabor dulce sin picante. Utilizado en guisos, sancochos y arroces, se caracteriza por su forma triangular y color verde a rojo, con gran demanda en la cocina casera.
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 cultiva tradicionalmente en la región Caribe (Atlántico, Bolívar, Córdoba, Magdalena
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 LIMO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El **ají limo** es un chile picante originario de Perú, famoso por su intenso nivel de picor y su característico aroma frutal y cítrico. Es el ingrediente estrella en preparaciones como el ceviche y los tiraditos
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 limo** (o ají mochero) es una variedad de chile originario del Perú muy apreciado por su intenso picor—entre \(15,000\) y \(300,000\) unidades en la escala Scoville—y su potente aroma afrutado o cítrico. Es el ingrediente fundamental para preparar el ceviche y otros platos de pescados y mariscos
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	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).
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	9
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	10
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	11
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	12
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	13
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHILE CHIPLOTE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	80 GR

COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chile chipotle, chilpocle o chipoclito es un tipo de chile picante que se ha dejado madurar hasta que se deshidrata y reduce notablemente su tamaño, para después ser ahumado. Por lo general, se prepara encurtido con panela o en adobo
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 chile chipotle es el producto resultante de la deshidratación y ahumado de chiles jalapeños maduros (generalmente rojos). Para obtener una tonelada de chipotle se requieren unas 8 toneladas de chile fresco y 6 toneladas de madera de nogal.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad ideal de chile chipotle para consumir depende de tu tolerancia al picante, pero por lo general se recomienda **1 a 2 chiles** (o una cucharada) por persona al preparar guisados, aderezos o salsas. Son chiles de intensidad media a baja, pero con un sabor ahumado muy concent
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	14
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHILE EN POLVO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	80 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chile en polvo es el fruto seco y pulverizado de una o más variedades de chile, a veces con la adición de otras especias. Se utiliza como especia para añadir un toque picante y sabor a los platos culinarios
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 producción de chile en polvo implica seleccionar, lavar y deshidratar los chiles secos (o frescos). Luego se trituran y muelen hasta obtener la textura deseada, pudiendo incluir procesos para ajustar el nivel de picor y la adición de otros ingredientes como sal y limón
PORCION RECOMENDADA	La cantidad segura y recomendada de chile en polvo depende de su uso. Para cocinar, usa entre 1 y 2 cucharaditas por porción. Para botanas o frutas, consume un máximo de 1 cucharada (aprox 7.5 G) al día para evitar irritaciones gástricas y exceso de sodio
MARCA	BADIA
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	15
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHILE GUAJILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chile guajillo es un chile seco muy utilizado en la cocina mexicana para dar color y sabor a salsas, adobos, moles y otros guisados. En cuanto a su sabor, generalmente define como dulce y un tanto afrutado. Su picor es Suave y es cultivado en Colombia a pesar de ser un chile mexicano.
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 de producción del chile guajillo se divide en dos etapas principales: el **cultivo agrícola** (que toma de 4 a 5 meses) y la **deshidratación**. Es una variedad del chile mirasol que se recolecta al madurar y secarse para concentrar su sabor y aroma terroso y ligeramente dulce
PORCION RECOMENDADA	El chile guajillo se consume habitualmente como **salsa o adobo**, no entero. Es un chile de picor suave (2500 - 5000 en la Escala Scoville), por lo que comer el equivalente a **1 o 2 chiles enteros licuados por porción** es una medida segura y moderada para disfrutar de su sabor y color
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	16
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHILE JALAPEÑO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chile jalapeño llamado así debido a su centro tradicional de producción: la ciudad de Xalapa, en Veracruz o chile cuaresmeño es una variedad de chiles cuya planta pertenece a la especia Capsicum annuum L. var. Annuum L, del género Capsicum más extensamente cultivadas y consumidas en América
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 de producción del chile jalapeño abarca desde la preparación del suelo y germinación de semillas, hasta el trasplante, fertirriego y cosecha. Este cultivo requiere temperaturas de \(26\) a \(33 \text{ }\text{°C}\), concluyendo con una recolección manual entre los 75 y 100 días posteriores al trasplante
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada de chiles jalapeños es de **1 a 2 unidades al día** para obtener sus beneficios sin irritar el estómago. Aportan vitamina C, antioxidantes y aceleran el metabolismo gracias a la capsaicina
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	17
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHILE VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El término **chile verde** se refiere tanto a diversas variedades de chiles frescos e inmaduros (como el jalapeño o el serrano), como a un popular guiso o salsa de la gastronomía mexicana. A continuación, se detallan sus usos principales y preparaciones clásicas
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 de producción del chile verde abarca desde la preparación del suelo y la siembra, hasta el manejo agronómico, la cosecha en su etapa inmadura y la poscosecha. Se debe realizar en climas cálidos (16 a 32 °C) y requiere un control estricto de humedad, nutrientes y plagas para obtener un fruto de alta calidad
PORCION RECOMENDADA	La porción recomendada de **chile verde (como ingrediente o vegetal)** es de **1 a 3 piezas medianas al día** (aproximadamente 45 a 150 gramos). Esta cantidad te aporta excelentes beneficios (como vitaminas A y C) sin irritar tu estómago
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	18
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	

ITEM	19
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	20
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	21
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	22
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	23
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	24
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	25
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	26
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	27
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	28
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	29
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEJORANA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	GRAMOS
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	30
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	31
NOMBRE DEL PRODUCTO	NABO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	500 GRAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El nabo, también llamado berza, naba, raba, rábano blanco, es una planta comestible de la familia de las brasicáceas cultivada principalmente en climas templados de todo el planeta como alimento de ganado, planta de intersiembra y consumo humano, principalmente por su tallo bulboso
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 de producción del nabo (*Brassica rapa*) es de ciclo corto, oscilando entre 50 y 80 días desde la siembra hasta la cosecha. Se realiza mediante siembra directa en climas frescos, requiriendo suelos sueltos, riegos abundantes sin encharcamientos y un manejo cuidadoso para obtener raíces uniformes
PORCION RECOMENDADA	No existe una cantidad máxima estricta, pero una porción saludable y segura es de 1 a 2 nabos medianos (unos 150 a 200 gramos) al día. Esta porción aporta suficientes nutrientes sin sobrecargar el estómago
MARCA	vivecol
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	32
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	33
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	34
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	35
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	36
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	37
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	38
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	39
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	40
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	41
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	42
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	43
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	44
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	45
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	46
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	47
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	48
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	49
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	50
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	51
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	52
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	53
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	54
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	55
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	

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	

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	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	60
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	61
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA VERDE CALIBRE 60
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	62
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	63
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	64
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	65
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	66
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	67
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	68
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	69
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	70
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	71
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	72
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	73
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	74
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	75
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLEO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El poleo es una de las especies más conocidas del género Mentha. De la familia de las labiadas, es una perenne cespitosa y de raíces rizomatosas que crece bien en sitios húmedos
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 de producción del poleo (*Mentha pulegium*) abarca desde la propagación de la planta y su cultivo en suelos húmedos y bien drenados, hasta la cosecha manual o mecánica justo antes de la floración, el secado en lugares ventilados y a la sombra, y finalmente el envasado para su uso en infusiones, cosmética o herboristería
PORCION RECOMENDADA	La dosis segura de poleo (menta poleo) es de 1 a 3 tazas al día, consumidas preferiblemente después de las comidas principales para ayudar a la digestión y reducir los gases. No se recomienda exceder esta cantidad
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	76
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	77
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	78
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	79
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	80
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	81
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	82
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	83
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOMATILLO VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	500 GRAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El **tomatillo verde** (*Physalis philadelphica*) es un fruto originario de México, también conocido como tomate de cáscara o miltomate. Pertenece a la familia de las solanáceas (la misma de la papa y el tomate rojo o jitomate), pero es botánicamente más cercano a la uchuva
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 de producción del tomatillo verde (tomate de cáscara) dura entre 85 y 95 días desde el trasplante hasta la cosecha. Se realiza principalmente mediante siembra en semillero y trasplante a campo abierto, exigiendo riego constante, control de plagas y un manejo cuidadoso para obtener frutos de buena calidad
PORCION RECOMENDADA	Puedes comer de 2 a 4 tomatillos verdes medianos (aproximadamente 150 a 250 gramos) al día. Esta porción es segura y te permite disfrutar de sus beneficios nutricionales sin excederte.
MARCA	VIVECOL
VIDA UTIL	5 DIAS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	84
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	85
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	86
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	87
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	88
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	89
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	90
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	Avicola milu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	91
NOMBRE DEL PRODUCTO	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2 KG C/U
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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; El bagre debe llegar entero y empacados en bolsa al vacio por unidad y con un peso promedio por 2kg C/U
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	92
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCACHICO ENTERO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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. El bocachico debe venir entero y empacado en bolsa al vacio por unidad con un peso promedio de 500 gramos
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	93
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLA DE PIERNA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	Carnes la italiana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	94
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 - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	Carnes la italiana

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

ITEM	95
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR BLANCO EN TUBO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	Pesquera del mar
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	96
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR MORADO ENTERO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	frigogher
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	  

ITEM	97
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALLO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	Carnes la italiana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	98
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON CRUDO LIMPIO BOLSA X1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	frigogher
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	99
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	El faro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	100
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANGREJO NEGRO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 454 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La carne de jaiba enlatada es perfecta para preparar sopas de mariscos, ensaladas frescas o empanadas de jaiba. Puedes usarla en una receta de pastel de jaiba, mezclada con cebolla, pimientos, y una salsa cremosa. También es ideal para agregar a pasta con crema de ajo y albahaca o para preparar un delicioso dip de jaiba acompañado de galletas saladas o pan tostado.La **Carne de Jaiba Claw** en presentación enlatada de 454 g es una deliciosa opción para los amantes de los mariscos
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	101
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE DE CANGREJO DE TIERRA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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	102
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	103
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE PULPA DE BRAZO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	104
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHATAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	105
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHULETA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	106
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHUNCHULLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	107
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	108
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días.

	- Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	109
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	110
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUERO DE CERDO CON EMPELLA
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. Debe venir empacada al vació por unidad y con un peso promedio entre 3 y 4 kilo.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	111
NOMBRE DEL PRODUCTO	EMPELLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	500 GRAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **empella** es la grasa blanca y sólida que se encuentra en el interior del cerdo, generalmente adherida a sus intestinos o entre la piel y la carne. Se utiliza principalmente para extraer manteca de cerdo casera, ideal para cocinar por su sabor y versatilidad
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días.

	- Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	112
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESPINAZO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	113
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE PESCADO DE MAR BOLSA * 1 Kilogramo
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	114
NOMBRE DEL PRODUCTO	HUESO DE MARRANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA

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

ITEM	115
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	116
NOMBRE DEL PRODUCTO	JARRETE DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El morcillo o jarrete de ternera es la parte alta y con carne que va desde la pantorrilla hasta la corva de la pata del animal. Es una carne muy melosa y jugosa por lo que es muy apropiada para hacer en salsa.
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 jarrete de cordero es un alimento saludable debido a su alto contenido de proteínas magras, hierro, vitaminas B, ácidos grasos omega-3 y colágeno. Estos nutrientes son importantes para la salud general y el bienestar
PORCION RECOMENDADA	es una excelente fuente de grasas saludables, vitaminas y minerales, incluyendo calcio, fósforo y colágeno. Se ha demostrado que el consumo regular de tuétano puede ayudar a fortalecer los huesos, mejorar la salud cardiovascular y promover una piel saludable.
VIDA UTIL	Refrigeración (-2ºC y 4°C): 4 a 5 días. Congelación (-18ºC): 6 meses.
MARCA	GUMAR CARNE DE TERNERA https://gumar.com.co/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=ternera&gad_source=1&gad_campaignid=23533659291&gbraid=0AAAABC0RMOQlWeao9ointXhq1KYw4TRnJ&gclid=CjwKCAjwnZfPBhAGEiwAzgVzM6h7sB_rSKp7DuaEtdU15NredJO3ibGmumjwKWR5i70fvdwEhrZdhoCw14QAvD_BwE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	117
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	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	Congelación (-18ºC): 6 meses.
MARCA	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	118
NOMBRE DEL PRODUCTO	LENGUA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	119
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	120
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	121
NOMBRE DEL PRODUCTO	LONGANIZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	500 gramos
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado con base en carne de animales de abasto, embutido en tripa natural de cerdo, previamente cocido y empacado al vacío
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las tripas deben remojarse en una solución 70/30 de agua tibia y vinagre, este proceso logra desinfectarlas. Si es posible este proceso se debe realizar el día anterior a la producción. Para la elaboración de longanizas se recomienda utilizar tripas naturales de calibres 42/44 de vaca.
PORCION RECOMENDADA	consumo de morcilla a una o dos veces por semana.

VIDA UTIL	3 meses
MARCA	SCHWENCKE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	122
NOMBRE DEL PRODUCTO	MEJILLON NEGRO EN CONCHA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	123
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORRILLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El **morrillo** es un corte de carne de res ubicado en la parte superior del cuello. Es muy popular en países como Colombia, caracterizado por su alto contenido de grasa y fibras resistentes. Por su dureza, requiere cocciones prolongadas, pero al ablandarse se vuelve suave

	y muy mantecoso
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es un corte de carne de res ubicado en la parte superior del cuello. Contiene abundante grasa y tejido conectivo, lo que lo hace duro y fibroso. Su proceso de producción culinaria requiere métodos de cocción prolongados (estofado o presión) para ablandarlo y lograr una textura
PORCION RECOMENDADA	podemos estimar alrededor de 150-200 gramos por persona.
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	124
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUCHACHO ENTERO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	125
NOMBRE DEL PRODUCTO	OSSOBUCO DE TERNERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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. empacada al vació por unidad y con un grosor de 5 cm.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	GUMAR CARNE DE TERNERA https://gumar.com.co/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=ternera&gad_source=1&gad_campaignid=23533659291&gbraid=0AAAABC0RMOQlWeao9ointXhq1KYw4TRnJ&gclid=CjwKCAjwnZfPBhAGEiwAzg-VzM6h7sB_rSKp7DuaEtdU15NredJO3ibGmumjwKWR5i70fvdwEhrZdhoCw14QAvD_BwE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	126
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALMITO DE MAR PAQUETE X 454g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	127
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANCETA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	128
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPADA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **papada de cerdo** es un corte proveniente de la parte baja del cuello y quijada del cerdo. Contiene un alto porcentaje de grasa infiltrada y carne, lo que la hace extremadamente jugosa, suave y llena de sabor al cocinarse. Es la pieza ideal para preparar chicharrones crujientes, tacos o asados
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de fabricación de la **papada de cerdo** (desde su obtención como corte hasta su transformación en productos terminados como embutidos, *guanciale* o chicharrón)
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	129
NOMBRE DEL PRODUCTO	PARGO ROJO ENTERO REFRIGERADO ATLANTICO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 El pargo rojo debe ser entero y empacado en bolsa al vacio por unidad con peso promedio de 500 gramos.

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

ITEM	130
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pecho de res, también conocido como *brisket*, es un corte ubicado en la parte delantera inferior del animal. Es una carne muy sabrosa y fibrosa, ideal para preparaciones de cocción lenta, asados (*low and slow*) y caldos o sancochos
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pecho de res, conocido internacionalmente como *brisket*, proviene de la parte inferior y frontal del animal. Debido a que es una zona muscular muy activa, es una carne fibrosa y llena de colágeno. Su "fabricación" o procesamiento industrial para el consumidor consiste en el desposte, porcionado y, posteriormente, su cocción en cocina
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda consumir entre **100 y 150 gramos** de carne de cerdo por persona en una comida, priorizando cortes magros y limitando el consumo total semanal. Esta porción ayuda a obtener nutrientes esenciales sin excederse en grasas saturadas. Es aconsejable limitar la carne roja y procesada a no más de 70-90 g diarios para una dieta saludable
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	CARNE LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	131
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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. empacada al vació por unidad con un peso promedio de 500 gramos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	132
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA - PERNIL POLLO SIN RABADILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pieza conformada por muslo y contramuslo. Se caracteriza por su jugosidad y terneza. Ideal para freir y saltear. pierna completa y empacada al vació de a dos unidades
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	POLLOS EL DORADO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	133
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIERNA DE CERDO SIN PIEL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	134
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1.5 KILO UNID SIN VICERAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pollo es una carne muy versátil que se puede cocinar entero y

	despiezado según la receta que vayamos a cocinar. empacado al vació por unidad con un peso promedio de 1.5 kilogramos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	POLLO FIESTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	135
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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. El pulpo debe ser entero y empacado en bolsa al vacio con peso promedio de 1 kilo por unidad.
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	136
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALCHICHAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES 14
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La salchicha es un producto de charcutería que se elabora con carne picada (de cerdo, ternera, ave, cordero o una combinación de ellas), sazonada con especias, sal y otros condimentos, y embutida en una tripa. Las proporciones de ingredientes, los condimentos y el método de procesamiento pueden variar enormemente, dando lugar a la gran diversidad de salchichas que existen en el mundo
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de la salchicha comienza con la molienda de la carne y su mezcla con ingredientes como grasa, sal, especias y agua para formar una pasta. Luego, esta mezcla se embuta en tripas (naturales o sintéticas) para darle forma, y se someten a procesos como ahumado o cocción. El último paso es el enfriamiento, el empaquetado al vacío o en atmósfera modificada, y la distribución
PORCION RECOMENDADA	30 o 40 gramos
VIDA UTIL	6 meses
MARCA	RANCHERA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	137
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALMON ENTERO UNIDAD 3 KILOS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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. El Salmon debe ser entero y empacado en bolsa al vació por unidad con un peso promedio de 3 kilogramos.
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	138
NOMBRE DEL PRODUCTO	SIERRA ENTERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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. La sierra debe venir entera y empaca en bolsa al vació por unidad con peso promedio de 500 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)	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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	139
NOMBRE DEL PRODUCTO	SOBREBARRIGA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	140
NOMBRE DEL PRODUCTO	TILAPIA ENTERA SIN ARREGLAR X 500 GR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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

	entera y empacado en bolsa al vació por unidad con un peso promedio de 500 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)	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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	141
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINO CARNOSO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	142
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRUCHA ENTERA X 380 GR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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. La trucha debe venir en corte mariposa y empacada en bolsa al vacio por unidad con un peso promedio de 380 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)	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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	143
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN FRASCO X 1 LITRO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1 LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Aspecto Liquido brillante a la temperatura de 20ºC (filtrado). Color Característico. Evaluación organoléptica: Md = 3,5; Mf > 0. Acidez (% ácido oleico): 2,0 Max. Índice Peróxidos: 20 mqO^2/Kg Max
Tipo de envase	ENVASE PLASTICO O DE VIDRIO
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en un lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mejor aceite se extrae de la aceituna molida en 20 minutos. El método utilizado para dicha extracción es el de centrifugación mediante el cual, la pasta es sometida a la acción de la fuerza centrífuga que provoca la separación de los distintos componentes por diferencia de densidades entre los mismos.

PORCION RECOMENDADA	unos 37 gramos de aceite de oliva virgen extra, es decir, unas cuatro o cinco cucharadas soperas. Con esa cantidad, según estos expertos, se puede conseguir disfrutar de los efectos beneficiosos del aceite de oliva.
VIDA UTIL	1 año
MARCA	borques
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	144
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE SESAMO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 207 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aceite de ajonjolí y soya con el sello de calidad Lee Kum Kee, preparado con semillas de sésamo de la más alta calidad, utilizado para aromatizar salteados y preparaciones frescas tradicionales de la gastronomía asiática.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El aceite de sésamo se elabora seleccionando y limpiando las semillas, que luego se tuestan (para el aceite oscuro) o se prensan en frío (para el aceite claro). El aceite se extrae mediante prensado mecánico o extracción con solventes. Finalmente, el aceite se filtra y se embotella para su conservación.
PORCION RECOMENDADA	La porción recomendada de aceite de sésamo es de una o dos cucharadas al día (aproximadamente 15-30 ml), idealmente en crudo al final de la cocción para preservar sus nutrientes. Un consumo excesivo puede causar molestias digestivas debido a su alto contenido calórico.
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEE KUM KEE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	145
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL FRASCO X 1L
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los aceites vegetales son aquellos que se obtienen de las plantas y suele someterse a una serie de procesos antes de su filtrado final. Empieza por la limpieza, le sigue la molturación, la presión, el uso de solventes y el filtrado final
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtienen de la extracción de los granos de las semillas o de las pipas y están compuestos principalmente por lípidos saponificables, es decir, unidades de ácidos grasos de diferentes estructuras o que confieren diferentes propiedades a los distintos aceites disponibles
PORCION RECOMENDADA	una cucharadita de aceite en el desayuno, dos en la comida y una en la cena para preparar los alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	premier
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	146
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA NEGRA LATA X 350g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 350g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene importantes cantidades de vitaminas A y E, que son altamente recomendables para el sistema inmunológico y para tener buenos niveles de antioxidantes, respectivamente. Además, contienen hierro, algo que puede prevenir la anemia y que ayuda a regular la presencia de este nutriente en nuestro organismo.
Tipo de envase	Envase de lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Desde que se recolectan en el árbol hasta que terminan en tu mesa, las aceitunas siguen un proceso de preparación que consta de varios pasos, y que en cierta medida puedes imitar tú en tu propia casa, aunque debes tener en cuenta que el resultado no siempre será el mismo. Para todos los apasionados del mundo de la oliva, aquí va un post sobre cómo se preparan las aceitunas para que sean comestibles y sabrosas, tal y como te las encuentras en la mesa.

PORCION RECOMENDADA	alrededor de 5 a 10 aceitunas al día, como parte de una dieta equilibrada
VIDA UTIL	1año
MARCA	excelencia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	147
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITUNA VERDE DESHUESADA FRASCO X 250g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las aceitunas deshuesadas son una variedad que ha sido cuidadosamente deshuesada para facilitar su consumo. Al ser deshuesadas, se vuelven más prácticas para usar en diversas preparaciones culinarias y para disfrutarlas como aperitivo sin preocuparse por encontrar el hueso.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Desde que se recolectan en el árbol hasta que terminan en tu mesa, las aceitunas siguen un proceso de preparación que consta de varios pasos, y que en cierta medida puedes imitar tú en tu propia casa, aunque debes tener en cuenta que el resultado no siempre será el mismo. Para todos los apasionados del mundo de la oliva, aquí va un post sobre cómo se preparan las aceitunas para que sean comestibles y sabrosas, tal y como te las encuentras en la mesa.
PORCION RECOMENDADA	alrededor de 5 a 10 aceitunas al día, como parte de una dieta equilibrada
VIDA UTIL	1año
MARCA	Alfa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	148
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACHIOTE PAQUETE X 16g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 16g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las propiedades medicinales del achiote se empelan para aliviar problemas de riñón, patologías estomacales, quemaduras,

	malestares de garganta, problemas respiratorios, conjuntivitis, dolor de cabeza y heridas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La extracción de bixina de 'achiote' se basa en dejar en sosa potásica a las semillas del fruto durante 12h. Posteriormente añadir ácido sulfúrico al 10% y finalmente filtrar al vacío, obteniéndose una masa que se seca con una estufa a 56º-58ºC. La materia obtenida final se tritura obteniéndose polvo colorante
PORCION RECOMENDADA	preparar como infusión colocando 20 gramos de hojas secas en un litro de agua y tomarla como agua de tiempo para desinflamar la próstata y las vías urinarias
VIDA UTIL	1año
MARCA	Gran aroma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	149
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI EN HOJUELAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El ají en hojuelas o escamas, también llamado peperoncini se elabora con una mezcla de diferentes ajíes rojos secos y triturados en forma de hojuelas o escamas. De sabor intenso y picante, realzan el sabor de las comidas, especialmente porque incluye un alto porcentaje de las semillas
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración del ají en hojuelas consiste en la deshidratación y trituración de chiles maduros. Se realiza mediante la recolección, limpieza, deshidratación, triturado y envasado. Este método permite conservar el picante y los aromas por largos periodos sin usar conservantes artificiales
PORCION RECOMENDADA	No existe una cantidad máxima oficial establecida para el consumo de ají en hojuelas, ya que la tolerancia al picante varía según la persona. Una porción estándar para condimentar se considera segura para la mayoría, aportando un nivel de picor moderado sin causar molestias estomacales
VIDA UTIL	1año
MARCA	CAYENA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	150
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJI TABASCO FRASCO X 60 mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 60 mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Salsa preparada en ají Tabasco en envase de polietileno o de vidrio, para la elaboración de encurtidos, ya sean completos o en rajas, congelados, deshidratados, encurtidos picantes, enlatados, pastas y salsas.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ají, pimiento o chile se cultiva principalmente por trasplante, por lo cual se requiere un semillero, si se utiliza semilla propia, esta debe provenir de plantas sanas y vigorosas, al igual que el fruto para evitar diseminar enfermedades.
PORCION RECOMENDADA	Al ser rico en vitamina C, potasio, magnesio y hierro, pareciera que el ají pudiera ser remedio para todo. Sus propiedades medicinales abarcan desde la estimulación del apetito hasta la cura de la depresión
VIDA UTIL	1año
MARCA	MCILHENNYCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	151
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJONJOLI DESCORTEZADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Semilla de ajonjolí perfectamente separada de la corteza, útil para decoración de productos de panadería y galletería.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ajonjolí es una planta herbácea de semilla oleaginosa que alcanza hasta 1,50 m de altura., su cultivo es anual y su ciclo puede variar

	entre 90–130 días dependiendo de la variedad y las condiciones ecológicas. Esta planta es muy cultivada en los países de Oriente Medio y en la India, de donde es originario.
PORCION RECOMENDADA	El ajonjolí o aceite de sésamo se puede tomar directamente (dos o tres cucharadas diarias son suficientes) o mezclarse con zumo de frutas
VIDA UTIL	1año
MARCA	levapan
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	152
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALCAPARRA FRASCO X 125g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las alcaparras han sido utilizadas por sus propiedades beneficiosas para la salud desde hace miles de años. Tienen grandes propiedades nutricionales, son bajas en grasas y calorías. Son ricas en magnesio vitamina C y ácido fólico. Además, también contienen vitamina E y B3, potasio, sodio fósforo y calcio.
Tipo de envase	Envase plástico o vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Lo podemos hacer a través de semilla o vegetativamente. Por semilla hay que realizar un almácigo sobre una cama de tierra arenosa a principio de la primavera; no lleva curas especiales y el material obtenido se trasplanta en el invierno siguiente al lugar definitivo.
PORCION RECOMENDADA	Consumir de 1 a 3 cucharadas de alcaparras es más que suficiente
VIDA UTIL	1año
MARCA	Alfresco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	153
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALGA NORI
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	100 HOJAS

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Nori" es un término japonés utilizado para hacer referencia a las variedades comestibles de alga marina. Y por "alga nori" entendemos las láminas de alga marina que se utilizan habitualmente para la elaboración del sushi.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En estas "granjas" marinas las algas crecen a gran velocidad (45 días son suficientes para conseguir un alga adulta que se puede cosechar). Una vez recogida, el alga se lava y se tritura en tiras muy finas que se prensan en moldes y se secan para dar lugar a láminas de nori desecado del grosor de una hoja de papel.
PORCION RECOMENDADA	Al igual que otras plantas marinas, el alga Nori contiene muchas vitaminas y minerales. Sin embargo, destaca por ser un vegetal que contiene gran cantidad de los siguientes elementos: Yodo, el cual ayuda a prevenir enfermedades relacionadas con la tiroides y facilita la eliminación de grasas en el cuerpo.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Hipermar
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	154
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS ENTERAS PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al igual que otras semillas, como los cacahuates y las nueces, su consumo se ha relacionado con la reducción del riesgo de cáncer de mama. También son fuente de antioxidantes como la vitamina E y los polifenoles, que protegen al organismo del daño oxidativo que contribuye al envejecimiento y a varias enfermedades
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este ciclo de recolección de la almendra cuenta con los siguientes pasos: reposo invernal, floración y polinización, desarrollo del fruto, recolección, secado y almacenaje.
PORCION RECOMENDADA	entre 10 y 20 almendras por día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Prodelagro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	155
NOMBRE DEL PRODUCTO	ANCHOA LATA X 56g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 56g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La anchoa es el producto que resulta de un proceso de elaboración aplicado al bocarte, un pescado azul, pequeño y alargado, con un vientre plateado y un dorso azul grisáceo, perteneciente a la familia Engraulidae, específicamente: Engraulis encrasicolus
Tipo de envase	Envase de lata
Material de envase	Lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las anchoas, tan valoradas en España, se preparan con boquerones capturados a lo largo de los meses de marzo, abril, mayo y junio, que es cuando tienen un mayor contenido graso. Una vez capturados y transportados hasta las conserveras, los boquerones se preparan quitándoles la cabeza, las vísceras y limpiándolos.
PORCION RECOMENDADA	una porción de anchoas, que equivale a unas 6-8 unidades, puede ser una cantidad saludable para la mayoría de las personas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Reese
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	156
NOMBRE DEL PRODUCTO	ANIS (EN ESTRELLA) PAQUETE X 16g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	ANIS (EN ESTRELLA)16g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El anís estrellado se utiliza tradicionalmente en infusiones como calmante en el cólico del lactante y como líquido habitual para la ingesta infantil. El producto que se comercializa en farmacias y herboristerías contiene el fruto de la planta Illicium verum, también conocido como anís francés o badiana de la China.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de esta bebida anisada se obtiene por la destilación de anís verde y/o con anís estrellado o badiana en alcohol neutro de

	origen agrícola. La destilación se hace en caliente para que el anís tarde más en estar listo para el embotellado. Se consigue una mayor calidad con el mismo proceso en frío.
PORCION RECOMENDADA	Niños de 2 a 6 años: 4 cucharadas soperas de la infusión, bien directamente o disueltas en un poco de agua. Niños de 6 a 12 años: media taza de infusión. Adultos: una taza de infusión.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Granaroma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	157
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ ARBOREO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su capacidad para absorber líquidos y liberar almidón durante la cocción, creando una textura cremosa característica en platos como el risotto, es su atributo más popular. El cultivo del arroz Arborio es una tarea que requiere atención y un cuidado especial.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Descubra cómo incorporar arroz arborio a su dieta puede contribuir a un estilo de vida más saludable y beneficiar su bienestar. Aporta energía gracias a su alto contenido en carbohidratos, lo que lo convierte en una buena fuente de energía rápida. Favorece la salud digestiva gracias a su fácil digestión, lo que lo hace adecuado para personas con problemas digestivos.
PORCION RECOMENDADA	Para el arroz arborio, la cantidad recomendada es de 75 a 100 gramos por persona para un risotto como plato principal. Si es para una guarnición o entrada, se pueden usar 60 gramos por persona.
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLAVITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	158
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ BLANCO EXCELSO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Arroz blanco, TIPO I (grano largo), GRADO 1. (Según norma técnica colombiana ICONTEC NTC 671).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Si bien el arroz integral puede consumirse directamente, es frecuente convertirlo en arroz blanco mediante la remoción del salvado y germen. Para ello, el arroz se somete a fricción entre discos donde se elimina el salvado. Esta etapa se conoce como blanqueo y el producto obtenido es “arroz blanco
PORCION RECOMENDADA	Asimismo, se debe tener en cuenta la porción que cada persona puede comer, según los expertos esta debe estar entre 150 y 240 g de arroz ya preparado, así como también tener en cuenta que lo adecuado es que el arroz solo esté presente en una de las comidas del día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	DIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	159
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ PARA SUSHI BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las principales propiedades nutricionales del arroz son las siguientes: Su alto contenido en hidratos de carbono complejos y, por tanto, de absorción lenta lo convierten en un alimento perfecto para aportar energía. Contiene minerales como calcio, hierro, magnesio, selenio, zinc y potasio.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mejor arroz para hacer sushi es el de variedad japónica, de grano corto y aglutinante, que encontraréis en todas las tiendas asiáticas y en muchos supermercados.
PORCION RECOMENDADA	se debe tener en cuenta la porción que cada persona puede comer, según los expertos esta debe estar entre 150 y 240 g de arroz ya preparado, así como también tener en cuenta que lo adecuado es que el arroz solo esté presente en una de las comidas del día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	SOS

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

ITEM	160
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARROZ PARBORIZADO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El arroz parbolizado, también como arroz vaporizado, es un arroz que industrialmente viene precocido por vapor, por eso el nombre.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para aumentar el rendimiento industrial, el arroz cáscara se somete a un proceso de parbolizado, que consiste en una hidratación a temperatura superior a la de ambiente, seguida de un tratamiento con vapor a presión. Finalmente, el arroz parbolizado se seca, descascara y pule para obtener arroz blanco
PORCION RECOMENDADA	se debe tener en cuenta la porción que cada persona puede comer, según los expertos esta debe estar entre 150 y 240 g de arroz ya preparado, así como también tener en cuenta que lo adecuado es que el arroz solo esté presente en una de las comidas del día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Doña Pepa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	161
NOMBRE DEL PRODUCTO	ARVEJA AMARILLA SECA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las arvejas secas, también conocidas como guisantes o chícharos, son una fuente natural de ácido fólico y zinc, tienen poca grasa y no tienen colesterol, lo que las hace adecuadas para casi cualquier dieta. Se cree que las arvejas secas se originaron en el Medio Oriente y se cultivaron durante miles de años.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Proporciona energía que hace permanecer más tiempo la glucosa en la sangre. Tiene un gran poder antioxidante, protegiendo la retina y enfermedades vinculadas a la vista. Los expertos recomiendan incorporar a la dieta a las legumbres en general y a la arveja en particular tres veces por semana.
PORCION RECOMENDADA	consumir “al menos de 4 raciones de legumbres a la semana, hasta llegar a hacerlo a diario
VIDA UTIL	1año
MARCA	diana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	162
NOMBRE DEL PRODUCTO	ATUN AGUA LATA X 184 g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 184 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Además, nos aporta altos niveles de vitaminas como A, la cual es buena para huesos y dientes, vitamina B que nos ayuda a reducir los niveles de colesterol y la vitamina D que nos ayuda en la absorción de calcio y fósforo
Tipo de envase	lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En la actualidad, el procesamiento del atún se basa principalmente en la producción de sashimi y atún en conserva. Los subproductos producidos durante el proceso de enlatado representan 50% -70% de la calidad total. Estos subproductos incluyen cabeza de pescado, hueso, piel, vísceras y carne picada.
PORCION RECOMENDADA	recomiendan limitar el consumo de atún a no más de dos latas por semana en personas adultas sanas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	VAN CAMP`S
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	163
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZAFRAN PAQUETE X 0,5g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 0,5g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	El azafrán se utiliza ampliamente como especia para dar sabor a los alimentos, además el azafrán posee propiedades que incluyen su uso como expectorante, sedante y afrodisíaco, así que es perfecto para el consumo. En nuestra cultura mediterránea, el azafrán se encuentra presente en todo tipo de platos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es una especia que se obtiene de los tres estigmas secos del pistilo de la flor. Para poder obtener un kilo de azafrán, se deben recolectar, pelar y tostar 250.000 flores. Posterior al cultivo, uno de los roles más destacados del proceso es el de las mondadoras de azafrán
PORCION RECOMENDADA	Máximo 300ml diarios, también sirve para gargarismos y enjuagues bucales.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Antonio sotos
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	164
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR MORENA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La azúcar morena contiene el disacárido sacarosa, además de los monosacáridos fructosa y glucosa. Cuando se consume azúcar morena, se usa para obtener energía de una manera similar a la forma en que el cuerpo procesa otros azúcares. La sacarosa se descompone en partes iguales de glucosa y fructosa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El azúcar moreno se obtiene de la caña de azúcar, mediante un simple proceso de triturado de la pulpa, disolución en agua, eliminación de la fibra y posterior secado total o parcial de la mezcla obtenida.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	165
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR REFINADA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso clásico de producción de azúcar cristal a partir del jugo de caña de azúcar extraído, consta de clarificación y concentración, posteriormente el cocimiento del jarabe con cristalización de la sacarosa, separación de los cristales por centrifugación y su secado.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	166
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO LONJA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LONJA PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pasta sólida, obtenida por concentración de pulpa de fruta madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada, sin perder la forma y la textura cuando este sólido
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Bocadillo es una mezcla de puré y azúcar que se concentra por cocción hasta que al enfriarse se vuelve sólida y fácil de cortar, sin deformarse. Adicionalmente se agrega pectina cítrica para darle la textura apropiada de pasta y ácido cítrico para ajustar el pH,

	necesario para la gelificación.
PORCION RECOMENDADA	Este delicioso manjar es antioxidante, rico en vitamina C, mejora el sistema digestivo, regula la presión arterial y contribuye a mantener las funciones cerebrales, entre otras propiedades
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL AGUILA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	167
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFE INSTANTANEO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las ventajas del café instantáneo incluyen la rapidez de preparación (el café soluble se disuelve instantáneamente en agua caliente), un menor peso y volumen de los granos o molido (para preparar la misma cantidad de bebida), y mayor vida útil.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La infusión de café es congelada a aproximadamente -40°C para formar una delgada superficie que después se rompe en trozos y se somete al vacío. De esta manera, el agua se convierte en vapor y obtenemos cristales de café secos. Este proceso nos permite conservar el sabor del café
PORCION RECOMENDADA	Beber entre 1 y 5 tazas al día de café molido o instantáneo
VIDA UTIL	1año
MARCA	oma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	168
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN ASTILLA PAQUETE X 250g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Ayuda a disminuir la glucosa en la sangre, por tanto, es recomendable para las personas diabéticas. Es beneficiosa para el colesterol. La canela ayuda a controlar los niveles de colesterol malo (LDL), los triglicéridos, y también contribuye a disminuir la presión arterial.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La especia de la canela corresponde a la corteza interna que se extrae pelando y frotando las ramas más pequeñas y que, una vez desprendida, es nuevamente separada y vuelta a pelar. Las cortezas se enrollan una dentro de otra hasta formar barras de aproximadamente 1 m de largo que se dejan fermentar.
PORCION RECOMENDADA	La dosis diaria recomendada de canela cassia es de una o dos cucharadas. Texto Original: “Por lo que una o dos cucharadas diarias de la canela cassia es lo recomendado. Asimismo, aconseja el consumo de la canela Ceilán por encima de otra clase al tener menos riesgos y los mismos beneficios
VIDA UTIL	1año
MARCA	P&I Gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	169
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAVIAR LATA X 80g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LATA X 80g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Masago o huevos del pez ‘Capelín’, utilizada popularmente en la preparación del sushi y sashimi por el color brillante y el suave sabor de los huevos. Es muy similar al Tobiko, tiene una textura inusual al morderlo y un sabor salado, conocido por causar una sensación de hormigueo en la boca. Otras de sus características son su humedad y adherencia al arroz, por lo que es posible crear presentaciones más elaboradas para incrementar el atractivo visual del plato. Además, es una fuente natural de ácidos grasos omega 3 y vitamina B-12.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El masago es fuente de omega 3 y vitamina D. Este comestible concentra muchos ácidos grasos de la serie omega 3 en su interior. Estos contribuyen a equilibrar los procesos inflamatorios en el medio

	interno, ayudando así a consolidar un estado de homeostasis.
PORCION RECOMENDADA	Para una primera degustación de masago se recomienda consumir 10 gramos; para una porción en plato, entre 20 y 30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	MARTINEZ MARTELO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	 

ITEM	170
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHOCOLATE PASTILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Azúcar, masa de cacao, emulsificante (E322) y sabor natural (canela).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En el proceso conocido como templado, el chocolate se calienta, enfría y calienta de nuevo para hacerse sólido, liso y con poco brillo. Finalmente, el chocolate se moldea en tabletas o en otras formas, se decora, se envuelve y se empaqueta para su distribución.
PORCION RECOMENDADA	Puedes comer chocolate a diario, siempre que sea con un alto porcentaje de cacao y sin azúcares. Lo más recomendable sería entre una y dos onzas al día, aproximadamente unos 30 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	corona
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	171
NOMBRE DEL PRODUCTO	CIRUELA PASA SIN SEMILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La ciruela pasa ayuda a mantener nuestros huesos fuertes y sanos y prevenir enfermedades óseas como la osteoporosis. Esta fruta deshidratada contiene vitamina K, potasio, fósforo y magnesio que ayudan a prevenir la baja densidad ósea y favorece la formación de

	huesos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las ciruelas pasas son la forma seca de cualquier variedad de ciruela, que se obtiene mediante un proceso de deshidratación. Al desecarla, se logra alargar su período de conservación, al tiempo que adquiere unas características físicas y un sabor y aroma propios, diferentes al de la fresca.
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo con Gastrolab Web, lo recomendable es comer alrededor de tres ciruelas al día o 150 gramos. Esto se puede realizar a través de ciruelas secas o frescas antes de comer las comidas principales
VIDA UTIL	1año
MARCA	Prodelagro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	172
NOMBRE DEL PRODUCTO	CLAVO DE OLOR PAQUETE X 9g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 9g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Posee taninos, mucílagos, sitosterol, cromonas, estigmaterol, resinas, celulosa y ácido oleanólico, entre otros, combinados naturales que le otorgan propiedades antibacteriales, analgésicas, afrodisiacas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de fabricación de un clavo inicia cuando el acero es estirado en un horno a una temperatura mayor a los 1000 grados centígrados. Esto para darle una forma cilíndrica y alargada, que al enfriarse se forma el alambre de acero, el cual se trefila hasta alcanzar el diámetro requerido
PORCION RECOMENDADA	El consumo regular de dos clavos de olor al día puede tener varios beneficios para la salud
VIDA UTIL	1año
MARCA	El rey
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	173
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLOR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	contiene harina de arroz, colorantes artificiales, y achiote Aporta fibra, potasio, magnesio y vitamina A y C
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se elabora con harina de arroz, colorantes artificiales y achiote
PORCION RECOMENDADA	Se recomienda empezar con pequeñas cantidades y ajustar gradualmente
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL REY
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	174
NOMBRE DEL PRODUCTO	COMINO MOLIDO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El consumo de comino nos aporta vitaminas como: magnesio, vitamina E, potasio, fósforo, calcio, hierro y vitamina A. Beneficios: Sus minerales ricos en hierro dan fuerza al sistema inmunológico, lo cual aumenta las defensas y ayuda a combatir enfermedades como la anemia ferropénica.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuando las plantas están tiernas y los frutos no están completamente maduros, se cortan los tallos, se trillan y se secan las semillas al sol durante varios días. Posteriormente las semillas son molidas, obteniéndose un polvo grueso, muy aromático de un color café verdoso.
PORCION RECOMENDADA	Aunque por lo general se consume como especia, ya sea en polvo o

	con sus semillas, otra manera de consumir el comino y beneficiarse de sus propiedades es a través de aceite esencial de comino, con compresas, cataplasmas para la piel o infusiones de semillas
VIDA UTIL	1año
MARCA	P&l gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	175
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUCHUCO DEL CULTIVO TRIGO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un alimento que consiste en el maíz, la cebada o trigo en grano pelado y troceado o semimolido, que se usa para hacer sopas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Molienda de trigo: el trigo se muele en un conjunto de rodillos, que rompen el grano y separan el endospermo (parte interna del grano) del salvado y el germen. Separación de salvado y germen: el salvado y el germen se separan del endospermo mediante tamizado y clasificación.
PORCION RECOMENDADA	Comer 150gr a la semana
VIDA UTIL	1año
MARCA	Del cultivo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	176
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURCUMA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La cúrcuma es un remedio natural muy efectivo para el malestar estomacal. Al tener propiedades antiinflamatorias, previene la acidez y calma el ardor de estómago, así como los trastornos digestivos en

	general. Está recomendado para personas con falta de apetito, dispepsia, gastritis o digestión lenta
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para elaborar cúrcuma en polvo comienza con la recolección, lavado y corte de las raíces de cúrcuma fresca. Luego, los rizomas se cocinan al vapor o se deshidratan (al sol, en horno o deshidratador) hasta que estén completamente secos. Finalmente, las rodajas secas se muelen hasta obtener un polvo fino, que se cuela y se almacena en un recipiente hermético
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de cúrcuma que se puede tomar varía, pero una dosis común en suplementos es de 500 a 2000 mg de curcumina al día, mientras que en la cocina se recomiendan de 1/2 a 1 cucharadita (2-4 gramos) diarios. Para mejorar la absorción, se sugiere consumirla con pimienta negra y grasa saludable como aceite de oliva, y consultar a un profesional de la salud antes de iniciar la suplementación
VIDA UTIL	1año
MARCA	NATURAL FOODS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	177
NOMBRE DEL PRODUCTO	CURRY
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 56g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se comercializa en polvo y es una mezcla de diversas especias que incluye hojas de curri, comino, clavo, cúrcuma, cilantro, coriandro, canela, guindilla, hojas de laurel, pimienta de Jamaica, pimienta negra y chile rojo molido.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el curry suele contener una pasta de especias y leche de coco. En la India, las especias se fríen en aceite o ghee para crear una pasta; esta puede combinarse con un caldo a base de agua o, a veces, con leche o leche de coco. En China y Corea, el curry se basa en un curry en polvo comercial.

PORCION RECOMENDADA	La cantidad de curry que se debe comer varía según si se trata de las hojas o el polvo. Para las hojas, se recomienda consumir unas 8-10 diarias; para el polvo, depende de si es un aliño (unas 2 cucharaditas por cada 450g de carne) o una marinada (unas 2 cucharadas).
VIDA UTIL	1año
MARCA	BADIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	178
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUSCUS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El cuscús es un alimento que consiste en granos de sémola de trigo duro de tamaño medio de un milímetro de diámetro (tras el cocinado). Es un alimento básico en la cocina norteafricana
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Es muy rica en hidratos de carbono que proporcionan muchísima energía y por tanto son esenciales para el buen funcionamiento del organismo. Por cada 100 gramos de producto seco se obtienen 12,68 gramos de proteínas, 69 gramos de carbohidratos y 1,05 gramos de grasa. Contiene vitaminas B9, B3, B4 y vitamina K.
PORCION RECOMENDADA	Pon en un bol o una olla la cantidad deseada de cuscús (aprox. 60 g por persona como guarnición; 150 g por persona como plato principal) y cubre con la misma cantidad de agua o caldo de verduras
VIDA UTIL	1año
MARCA	CASINO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	179
NOMBRE DEL PRODUCTO	ENGLISH BREAKE FAST TEA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 20 BOLSAS DE 10 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contiene hierbas aromáticas para infusión a base de té negro Ideal para cualquier momento del día.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una vez que se recibe la cosecha de la planta del té y antes de iniciar el proceso de producción del té negro, un experto se encarga de inspeccionar minuciosamente la cosecha para afirmar y garantizar su calidad, asegurándose de que cumpla con los estándares requeridos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	TWININGS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	180
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El extracto de vainilla, como bien su nombre lo indica es un concentrado - que se utiliza para saborizar comidas y bebidas - obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración)
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se prepara de forma sintética y es un producto que imita el aroma y el sabor del fruto, pero no procede directamente de este. Para su proceso sintético se parte de otras sustancias, como la corteza de
	pino, el aceite de clavo de olor, la lignina o el salvado de arroz
PORCION RECOMENDADA	Hay 2 calorías en 3/4 cucharadita
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	181
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESTRAGON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 20 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El estragón es una hierba aromática originaria de Asia Central y Oriente Medio, apreciada en la cocina por su sabor dulce y anisado. Es muy utilizada en platos salados como pollo y pescado, y en salsas como la bearnesa, pero también se emplea para aromatizar aceites y vinagres. Se presenta en dos variedades principales: el estragón francés, más aromático, y el estragón ruso, más resistente y de sabor más rudo.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	FRASCO PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se añade en la preparación de salsas para añadir complejidad de sabor: el estragón encaja perfectamente con salsas clásicas como la bearnesa y aporta un toque de elegancia. Potencia el sabor de pescados y mariscos: el estragón es un compañero ideal para resaltar el sabor fresco de pescados y mariscos
PORCION RECOMENDADA	El estragón se puede consumir en cantidades moderadas como condimento en la cocina, pero se debe tener cuidado con el consumo excesivo, especialmente del aceite esencial, y consultar a un médico si se está embarazada o se tienen condiciones médicas preexistentes
VIDA UTIL	1año
MARCA	KISKA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	182
NOMBRE DEL PRODUCTO	FECULA DE MAIZ UNIVERSAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 5 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Almidón natural de maíz en polvo; útil como ingrediente en la fabricación de galletas, postres, cremas y productos de queso.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La fécula de maíz se obtiene de la planta del maíz, que pasa por todo un proceso de extracción de nutrientes, almidón, aceites y proteínas, que después son separados para que quede solo el almidón. Las féculas de maíz, como otras, se distingue por ser un polvo muy fino de color blanco.
PORCION RECOMENDADA	Aunque su presencia moderada en la dieta no tiene que ser motivo de alarma, este derivado del maíz no se caracteriza precisamente por su valor nutritivo: es una fuente de carbohidratos, carente casi por completo de proteínas y fibra dietética, y con un contenido bastante pobre de vitaminas y minerales.
VIDA UTIL	1año
MARCA	MAIZENA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	183
NOMBRE DEL PRODUCTO	FINAS HIERBAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 15 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las finas hierbas son una mezcla de hierbas aromáticas cortadas finamente, que típicamente incluye perejil, cebollín, estragón, perifollo, tomillo, albahaca y orégano. Se utilizan para dar sabor fresco a una variedad de platillos como carnes, aves, pescados, ensaladas, huevos y salsas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las finas hierbas son una mezcla clásica de hierbas aromáticas, cuya composición puede variar, pero tradicionalmente incluye perejil, cebollino, perifollo y estragón. Sin embargo, a menudo se incluyen otras hierbas como albahaca, tomillo, eneldo y orégano, especialmente en mezclas comerciales o versiones caseras.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de finas hierbas que se debe consumir depende de la preparación y de las preferencias personales, ya que son un condimento y no un alimento base. Una porción común es una cucharadita (aproximadamente 2g), que aporta unas 5 kcal. Se usan para sazonar platos delicados como pescado, pollo y huevos, y se pueden añadir al final de la cocción para conservar su sabor fresco.

VIDA UTIL	1año
MARCA	EL REY
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	184
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL BLANCO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	aportan vitaminas que integran el complejo B, entre ellas, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina) y B9 (ácido fólico), y son una fuente importante de minerales como el hierro, magnesio, potasio, zinc, calcio y fósforo. Esta variedad de frijol destaca al ser uno de los que mayor contenido de proteína.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso convencional del frijol después de la recolección de la semilla consiste de cinco etapas fundamentales que son el presecado, desgranado, limpieza, clasificación, secado y empaquetado.
PORCION RECOMENDADA	Es recomendable consumir 3 porciones (6 tazas) de legumbres a la semana para aquellos que consumen 2.000 calorías diarias. Los frijoles son un excelente substituto para las proteínas con mayores concentraciones de grasas saturadas, como la carne roja.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Maritza
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	185
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRIJOL NEGRO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	aportan vitaminas que integran el complejo B, entre ellas, B1 (tiamina), B2 (riboflavina), B3 (niacina) y B9 (ácido fólico), y son una fuente importante de minerales como el hierro, magnesio, potasio, zinc, calcio y fósforo. Esta variedad de frijol destaca al ser uno de los que mayor contenido de proteína.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso convencional del frijol después de la recolección de la semilla consiste de cinco etapas fundamentales que son el presecado, desgranado, limpieza, clasificación, secado y empaquetado.
PORCION RECOMENDADA	Es recomendable consumir 3 porciones (6 tazas) de legumbres a la semana para aquellos que consumen 2.000 calorías diarias. Los frijoles son un excelente substituto para las proteínas con mayores concentraciones de grasas saturadas, como la carne roja.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Maritza
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	186
NOMBRE DEL PRODUCTO	GALLETAS DE SODA PAQUETE X 200g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harina de Trigo, Aceite Vegetal de Soya (con antioxidantes: TBHQ y Ácido Cítrico), Jarabe de Glucosa, Extracto de Malta (Cebada) Leudantes (Bicarbonato de Sodio y Fosfato Monocálcico), Cloruro de Potasio, Sal, Emulsionante (Estearoil Lactilato de Sodio) y Levadura. Contiene Gluten y Soya.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	fabricación de galletas es el proceso de hacer masa de galletas y hornearlas en galletas. La masa está hecha de harina, azúcar mantequilla, huevos y polvo de hornear. Luego se extiende y se corta en formas con un cortador de galletas. A continuación, las galletas se hornean en un horno hasta que estén doradas.
PORCION RECOMENDADA	Nutricionistas recomiendan consumir unas ocho galletas diarias
VIDA UTIL	1año
MARCA	SALTIN NOEL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	187
NOMBRE DEL PRODUCTO	GARBANZO BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El garbanzo contiene vitamina K, hierro, fosfato, calcio, magnesio, manganeso, zinc las cuales contribuyen a la construcción y mantenimiento de la estructura y la resistencia ósea. No cabe duda que esta leguminosa es una fuente de alimento completo que todo mexicano debe de incluir en su dieta diaria.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para el cultivo del garbanzo existen dos formas de hacerla, está la siembra por semillero que puede tardar 10 a 15 días en germinar, o de forma directa. La más cuidadosa debe ser la siembra por semillero, al trasplantar las germinaciones se debe tener cuidado para no lastimar las raíces y cortar su desarrollo.
PORCION RECOMENDADA	consumir una ración de entre 60-80 gramos de legumbre seca de tres a cuatro veces a la semana durante todo el año.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Diana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	188
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ AMARILLA CRUDA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un producto único hecho a base de puro maíz. No contiene conservantes, colorantes, ni saborizantes y se obtiene solo de procesos mecánicos, no hay químicos involucrados en su producción.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El maíz generalmente se almacena en silos antes de ser molido. A continuación, se limpia el maíz para eliminar impurezas como piedras, paja y suciedad. Después de la limpieza, el maíz se descarga en el molino, donde se tritura entre los rodillos de molienda para producir harina.
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	promasa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	189
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ PRECOCIDA BLANCA PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La harina de maíz precocida es un tipo de harina de maíz que se fabrica mediante el cocinado vía cocción del grano de maíz, su posterior secado para, finalmente, ser molido
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	promasa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	190
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO BOLSA X 1000 kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer
	pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se mezcla el trigo con el agua necesaria y se almacena unas 24 horas para lograr la humedad ideal. Arranca con la trituración que separa la parte exterior del grano -el salvado- de la interior, e endospermo. Después el endospermo pasa a reducción y compresión donde se obtiene la harina
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE OROS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	191
NOMBRE DEL PRODUCTO	HOJAS PAPEL DE ARROZ
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE DE 300 GR X 42 HOJAS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es una oblea redonda, fina y translúcida. Se fabrica con fibras provenientes de la planta de arroz, el cáñamo y el bambú. Se utiliza en el sudeste asiático como un ingrediente esencial para hacer rollitos rellenos. Su uso más común es para crear los deliciosos rollos primaverales, o “spring rolls”.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La cáscara de arroz se muele en un molino tradicional para obtener una pulpa fina. La pulpa de cáscara de arroz se mezcla con almidón de arroz para darle consistencia y resistencia al papel a mezcla de pulpa de cáscara de arroz, almidón de arroz y colorantes naturales (si se utilizan) se mezcla con agua para obtener una consistencia adecuada para la elaboración del papel.
PORCION RECOMENDADA	De 10 a 15 gramos
VIDA UTIL	2 años
MARCA	BEST CHOICE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cinco (5) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	192
NOMBRE DEL PRODUCTO	JALAPEÑOS EN CONSERVA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD

COMPOSICION DEL PRODUCTO	El jalapeño es un tipo de chile, o pimiento, de esa zona. Es así porque su origen está en ese estado mexicano y esa es la razón de ser de su nombre, que lo marca con una fuerte personalidad. Nos los proporciona una planta del género Capsicum
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Chile jalapeño requiere un medio de cultivo bien drenado y permeable con suficientes nutrientes y un pH del suelo de 6.2-7.2, o neutro a ligeramente ácido. El crecimiento de sus semillas y raíces necesita un ambiente permeable al aire, por lo que el suelo debe ser removido con frecuencia para evitar que se endurezca
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de jalapeños que se puede comer depende del objetivo y la tolerancia individual, pero como pauta general, para la salud general se recomiendan de 1 a 2 diarios, mientras que para la pérdida de peso podrían ser de 2 a 4. Comer demasiados puede causar molestias estomacales, y se debe evitar si se tienen problemas digestivos o reflujo ácido
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALFA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	193
NOMBRE DEL PRODUCTO	LEVADURA SECA X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	SECA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La levadura seca es un producto vivo. Un centímetro cúbico de levadura en bloque pesa alrededor de un gramo, pero contiene más de ¡10 mil millones de células vivas de levadura! Y como todo producto vivo y fresco, debe conservarse bien refrigerada (en temperaturas que estén entre 1º y 4º C).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para obtener levadura seca o deshidratada, se pasa la crema una segunda vez por un filtro rotativo, y después por una extrusora y una instalación de secado. Gracias a este proceso, los fabricantes pueden extraer aún más agua de la capa. La levadura así obtenida contiene el 95 % de materia seca
PORCION RECOMENDADA	Un gramo de levadura seca equivale a 3 gramos de levadura fresca
VIDA UTIL	1año

MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	194
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAIZ TIERNO EN LATA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LATA * 300 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Hidratos de carbono complejos, fibra, β-carotenos y en menor cantidad proteínas. Es fuente importante de hidratos de carbono tanto almidón como azúcares. Su contenido en fibra ayuda a incrementar la sensación de saciedad y contribuye a prevenir o combatir el estreñimiento.
Tipo de envase	Lata
Material de envase	lata
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, 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
VIDA UTIL	1año
MARCA	San jorge
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	195
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANI SIN SAL BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Beneficios: Rico en grasas insaturadas, principalmente omega 9, vitamina E, magnesio, zinc, cobre.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Simplemente tienes que coger un maní natural y ponerlo en una maceta grande con un buen drenaje y un sustrato rico en materia orgánica. Cava un y mete la semilla del cacahuete en él. después pon tierra encima y riega. A las dos semanas las semillas comenzarán a germinar.
PORCION RECOMENDADA	El maní es alto en calorías, por lo que su consumo debe limitarse a cuatro porciones de 40 gramos a la semana y sin sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra saludable
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	196
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BARRA X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	elaborada con aceites vegetales, que se utiliza en la mesa para untar, cocinar y hornear. Es un producto popular en los hogares colombianos por su versatilidad y su sabor clásico.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los ingredientes principales de la mantequilla La Fina son aceites vegetales, agua y sal. Otros ingredientes incluyen emulsionantes (como lecitina de soya y mono y diglicéridos), conservantes (como sorbato de potasio), saborizantes, antioxidantes (como BHT) secuestrantes (EDTA) y colorantes (como betacaroteno). Dependiendo del tipo, puede contener leche descremada, ácido cítrico y vitaminas A y D
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de margarina a usar depende de la receta generalmente, se usa la misma cantidad que de mantequilla en peso (113 gramos por barra), pero se mide por volumen (tazas) o peso según el tipo de receta. Es importante leer la tabla nutricional para comparar y asegurarse de no excederse en grasa saturada y ácidos trans, o utilizar el mismo peso que la receta indica de mantequilla para la mayoría de preparaciones.
VIDA UTIL	1año
MARCA	LA FINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	197
NOMBRE DEL PRODUCTO	MAYONESA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	GALONX 3770g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Agua, Aceite vegetal refinado (Soya), Huevo, Almidón modificado de maíz, Azúcar, Sal, Vinagre de alcohol, Espesante (Goma Xantan), Acidulantes (Ácido fosfórico, Ácido cítrico), Conservante (Ácido sórbico), Sabor artificial (Mayonesa), Colorante idéntico al natural (Betacaroteno), Secuestrante (EDTA), Condimento, Sabor
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mayonesa o mahonesa es una salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre). En Francia también es habitual aromatizarla con mostaza. Si emulsiona correctamente, se consigue una textura cremosa y un aspecto homogéneo.
PORCION RECOMENDADA	la cantidad de mayonesa diaria no debería ser superior a una cucharadita debido a la gran cantidad de calorías que aporta. Los nutricionistas desaconsejan su consumo diario, y recomiendan relegarla a una ingesta ocasional, desaconsejándola en las dietas para bajar de peso.
VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	198
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIEL MAPLE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es un delicioso producto que puedes añadir como endulzante para tus comidas. Ideal para: Acompañar pancakes, waffles, tortillas y muchos más. No contiene azúcar y se encuentra llena de antioxidantes, vitaminas y minerales.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Conforme sube la temperatura ambiental, la evaporación natura desde la parte de arriba del árbol, producto de los rayos del sol, hacen que la savia dulce del arce, previamente almacenado en la raíz, suba al tronco. Es en éste momento que la savia puede se extraída del árbol para producir miel de maple.

PORCION RECOMENDADA	La maravilla de la miel de maple de grado A es que por su sabor es mucho más versátil y sirve tanto para cocinar como para endulzar hot cakes, waffles, té o simplemente disfrutar una cucharada. Por eso la miel de grado A es la más valorada
VIDA UTIL	1año
MARCA	SPEZIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	199
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIGA DE PAN PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harina de trigo fortificada, agua, grasa vegetal comestible emulsificante (mono y di glicéridos), azúcares, levaduras, sa refinada, gluten de trigo, antioxidante TBHQ, propionato de calcio alimento para levadura, enzimas fungales y/o bacterianas, colorante artificial y amarillo número 5
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se denomina así a la parte esponjosa y blanda que se encuentra en el interior del pan. Al cocinarse el pan, el exterior se dora y se convierte en una cubierta crujiente, llamada corteza, la cual evita que la humedad escape del interior del pan, lo cual favorece la formación de la miga
PORCION RECOMENDADA	Hay 311 calorías en 100 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	BIMBO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	200
NOMBRE DEL PRODUCTO	MINI TOSTADAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200 GR

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus ingredientes son una buena fuente de proteína, fibra, vitaminas A, B y C, así como minerales como potasio, calcio, hierro, magnesio y fósforo
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se cortan triángulos de tortilla de maíz, se realiza el freído con trozos de chile y ajo, se pone a escurrir, se agrega el chile y se envasa el producto.
PORCION RECOMENDADA	El pan tostado tiene más sal que el fresco por lo que personas con enfermedades cardiovasculares, como hipertensión, enfermedades renales o incluso los niños, deberían de limitar su consumo. Además, suelen llevar más proporción de azúcares, conservantes, grasas y son más difíciles de limitar su consumo.
VIDA UTIL	1año
MARCA	BIMBO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	201
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIRIN
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 375 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El mirin es un vino de arroz dulce y un condimento esencial en la cocina japonesa, similar al sake pero con menos alcohol y más azúcar. Se utiliza para añadir dulzor, brillo, y profundidad de sabor a platos como la salsa teriyaki, y para eliminar el olor a pescado en preparaciones a la brasa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mirin se elabora a través de la fermentación de arroz mochi al vapor, koji (un tipo de hongo) y shochu (un destilado de patata).
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de mirin a usar depende de la receta, pero generalmente se usa en pequeñas cantidades (una o dos cucharadas) para glasear, sazonar o añadir a salsas y adobos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	kikkoman
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	202
NOMBRE DEL PRODUCTO	MOSTAZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 4015
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Agua, mostaza (24%) (agua, semillas de MOSTAZA (20%), vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), aceite de nabina, vinagre de alcohol, azúcar, almidón modificado de maíz, yema de HUEVO, sal, cloruro potásico, espesante (goma xantana), colorante (carotenos), aromas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los granos de mostaza enteros, molidos, agrietados o perforados se mezclan con agua, vinagre, zumo de limón, vino blanco u otros líquidos. Se añade sal y, opcionalmente, otras especias como la cúrcuma, y/o miel para crear una pasta o salsa de color que va de amarillo brillante al marrón oscuro
PORCION RECOMENDADA	Aunque no existe una cantidad diaria recomendada de mostaza, la ingesta mínima diaria recomendada de verduras es de 2 a 3 porciones, lo que equivale a entre 160 y 240 g al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

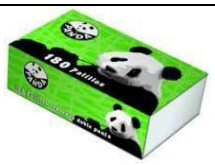
ITEM	203
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ DEL BRAZIL PAQUETE X 200g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las nueces del Brasil, también conocidas como castañas de Pará, son originarias de América del Sur y son reconocidas por su forma distintiva y su sabor suave y mantecoso. Son una fuente rica en nutrientes esenciales como selenio, vitamina E, magnesio y grasas saludables.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Generalmente las nueces son secadas con cáscara, y después descascaradas. Puede realizarse en forma artificial, mediante silos equipados con ventiladores y calefactores, o en forma natura exponiéndolas al sol. Este último procedimiento es el más difundido en nuestro país.
PORCION RECOMENDADA	sus beneficios nos servirían con una porción de unos 30 gramos diarios, lo que vienen a ser más o menos unas 7 nueces
VIDA UTIL	1año
MARCA	Del alba
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	204
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ MOSCADA PEPA PAQUETE X 10g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 10G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La nuez moscada tiene propiedades analgésicas, antiinflamatorias y antioxidantes que pueden promover la salud en varios aspectos. Sin embargo, en altas dosis puede ser perjudicial. Presenta la propiedad de combatir la hiperlipidemia, la hiperglucemia, el daño al tejido cardíaco y la hepatotoxicidad.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La nuez moscada no es, por lo tanto, una nuez propiamente dicha, siendo, en realidad, el endospermo de la semilla del árbol. La semilla, a su vez, está cubierta por una envoltura que, una vez secada y separada del resto del fruto, se denomina macis y se utiliza como especia al igual que la semilla
PORCION RECOMENDADA	su consumo también debe ser moderado, no más de 5 gramos al día. Su uso en exceso puede provocar numerosas reacciones adversas, como somnolencia, mareo, confusión, alucinaciones, sequedad de boca, cansancio, cefalea, entre otros
VIDA UTIL	1año
MARCA	La granja
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	205
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus propiedades medicinales (alto contenido en minerales y ácidos) ayudan a disminuir dolores de cabeza, estómago, garganta, articulaciones y muelas. Contribuyen igualmente a prevenir problemas cardíacos, digestivos y de estreñimiento. Asimismo, alivian la tos, asma y resfriados
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, 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 recomendable es que siempre sean 5 gramos, que no pase de esa cantidad y no tomarlo seguido, más bien cada ocho horas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Casta gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	206
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALILLOS DE COCTEL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 160 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un palillo de cóctel es un palillo cilíndrico corto, hecho de madera, que acaba en una punta algo afilada en sus dos extremos. Se utiliza principalmente como pincho para agarrar trozos de fruta o elementos decorativos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración de palillos implica varios pasos, que incluyen recolectar las materias primas, preparar la madera, cortar las secciones, darle forma al palillo, lijar, pulir y empaquetar
PORCION RECOMENDADA	na
VIDA UTIL	1año

MARCA	Panda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	207
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAN TAJADO PAQUETE X 600g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 600g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Panes suaves y esponjosos, bajos en grasa, sodio y con todos los beneficios del trigo, ideales para preparar sandwiches, para consumo hogar e institucional.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las etapas utilizadas en el proceso de elaboración tradicional de par son: amasado, división, boleado, formado, fermentación, reposo y horneado. - Amasado: Se trata de mezclar de forma homogénea los ingredientes básicos (agua, harina, sal y levadura) hasta formar una masa flexible y elástica.
PORCION RECOMENDADA	La OMS aconseja comer 250 gramos de pan al día por persona y entre 40 y 50 gramos en cada comida.
VIDA UTIL	1año
MARCA	BIMBO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	208
NOMBRE DEL PRODUCTO	PANELA X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **panela**, también conocida como el azúcar integral de caña, es un producto derivado de la caña de azúcar. Se trata de un azúcar
	extraído directamente del jugo de la caña de azúcar (a diferencia del azúcar convencional que es extraído de la remolacha) y elaborado artesanalmente sin refinar ni blanquear
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para producir panela o papelón, el jugo de caña de azúcar es cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa luego se pasa a unos moldes en diferentes formas principalmente prisma rectangular o casquete esférico en donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja.
PORCION RECOMENDADA	La OMS recomienda no más de 25 gramos de azúcar
VIDA UTIL	1año
MARCA	PANELA PURA ENERGIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	209
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPRIKA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La paprika es el condimento en polvo obtenido al moler pimientos rojos secos para sazonar distintos platos. Según la región de pimentón, su sabor puede ser dulce o picante. Solemos comprarla en frascos pequeños o en latas. El ají es originario de América Latina e importado a Europa durante el proceso de colonización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La paprika es el condimento en polvo obtenido al moler pimientos rojos secos para sazonar distintos platos. Según la región del pimentón, su sabor puede ser dulce o picante. Solemos comprarla en frascos pequeños o en latas. El ají es originario de América Latina e importado a Europa durante el proceso de colonización
PORCION RECOMENDADA	La paprika puede ser utilizada para diversas recetas en la cocina, pues queda bien para realzar el sabor de diferentes platillos con pollo, pescado, arroz, pasta, queso cottage, coliflor e incluso con papas. Existen 3 tipos de paprika, la ahumada, la dulce y la picante
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	210
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA DE TOMATE
CANTIDAD	1

UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 3 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Concentrado de tomate, agua, regulador de acidez (ácido cítrico), sal, sustancias conservadoras (benzoato de sodio, sorbato de potasio).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para elaborar la pasta, los tomates son molidos para extraer la pulpa, la cual es concentrada en evaporadores. Se le añaden aditivos y saborizantes, es homogeneizada y pasteurizada, para finalmente ser envasada
PORCION RECOMENDADA	Son una gran fuente de vitamina C, potasio, ácido fólico y vitamina K. Mantiene el intestino sano.
VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUKO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce (12) años y adultos.
IMAGEN	

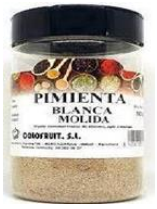
ITEM	211
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA FIDEOS * 250 G
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE* 250 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pasta se elabora tradicionalmente a partir de la masa de harina del cereal de trigo mezclada con agua y sal, aunque también se le puede añadir huevo u otros ingredientes para enriquecerla nutricionalmente.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pasta es un conjunto de alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la sémola, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo.
PORCION RECOMENDADA	unos 60 gramos de pasta sería la ración recomendable para un adulto.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Doria
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	212
NOMBRE DEL PRODUCTO	PASTA LARGA ESPAGUETII
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	es un tipo de pasta italiana elaborada con harina de grano duro y agua. Tiene forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La pasta fresca se prepara con harina de grano duro y agua como ingredientes básicos para la masa. De forma artesanal, la masa se estira con un rodillo al grosor deseado y después se corta con un cuchillo en finas cuerdas, cuyo tamaño oscila entre 25 y 50 centímetros.
PORCION RECOMENDADA	unos 60 gramos de pasta sería la ración recomendable para un adulto.
VIDA UTIL	1año
MARCA	MONTICELLO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	213
NOMBRE DEL PRODUCTO	PEPINILLOS FRASCO X 250g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Contribuye a mejorar el PH del estómago y combatir los reflujos. Además, ayuda a perder peso, este es un alimento con pocas calorías y un alto contenido en agua, lo que le otorga efectos diuréticos. Es decir, eliminación de toxinas a través de la orina.
Tipo de envase	FRASCO DE VIDRIO
Material de envase	FRASCO DE VIDRIO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El pepinillo para encurtidos se obtiene de unas variedades de la especie Cucumis sativus adaptadas a producir frutos de reducido tamaño. La planta que produce los pepinillos emite, al poco de na-cer, una fuerte raiz pivotante que puede llegar a alcanzar hasta 1,20 metros.
PORCION RECOMENDADA	una ración de 40-50 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALFA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	214
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA BLANCA FRASCO X 145 g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 145 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta blanca molida es una especia muy interesante para aquellas personas que quieren darles a sus platos un toque picante, pero con un sabor más delicado y suave que el de la pimienta negra. Esta variedad, además, permite elaborar salsas, cremas, caldos y otras preparaciones, pero sin teñirlas de negro.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para producir pimienta blanca, los frutos, deben estar bien maduros al cosecharlos; se ponen ocho días en agua para fermentar y eliminar la cáscara con agua fluída; finalmente se seca al sol la semilla obtenida, proceso mediante el cual toma en color crema del cual deriva su nombre.
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	Colofruit
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	215
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA DE CAYENA
CANTIDAD	1

UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 125 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pimiento de Cayena, también llamado simplemente cayena, es un tipo de Capsicum annuum. Normalmente es un chile moderadamente picante, utilizado para sazonar platos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración de la pimienta de cayena consiste en **seleccionar, deshidratar y moler** los chiles rojos de la variedad *Capsicum annuum*. El polvo resultante es una especia muy picante utilizada globalmente para condimentar carnes, guisos y salsas
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	SALUGRAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	216
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA DE OLOR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 125 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Conocida también como pimienta dulce, pimienta de olor, all spice, pimienta guayaba, la pimienta de jamaica es la fruta seca, inmadura de un árbol imperecedero pequeño: la Pimenta Dioica.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de la **pimienta de olor** (también conocida como pimienta dulce, de Jamaica o *all spice*) se centra en la recolección manual de sus bayas inmaduras y su posterior proceso de secado al sol, lo que permite concentrar sus aceites esenciales y obtener su característico aroma a clavo, canela y nuez moscada
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL REY
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	217
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA NEGRA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta negra mejora la sensibilidad a la insulina, la hormona que regula los niveles de azúcar en sangre, a la vez que reduce los niveles de colesterol y activa el metabolismo. Por eso, esta especia se recomienda para personas con problemas cardiovasculares o para aquellas que quieran perder peso.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se lava brevemente en agua caliente y se deja secar inmediatamente, normalmente al sol. La pimienta en este estado conserva su piel exterior, que es bastante oscura. El proceso de secado hace que se oscurezca todavía más, adquiriendo su característico color marrón oscuro, casi negro. La pimienta negra es picante
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	218
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA VERDE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta verde es una especia que proviene de las bayas inmaduras del árbol de la pimienta (Piper nigrum), el mismo árbol que produce la pimienta negra y la pimienta blanca. La principal diferencia entre estos tipos de pimienta es el momento de la cosecha y cómo se procesan las bayas
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Beneficios Contiene propiedades antisépticas y estimulantes, mejoran la circulación y aportan compuestos antioxidantes como la pipirina. Usos Se la suele utilizar entera o machacada en el momento, principalmente para sazonar carnes blancas: aves, pescados y mariscos
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	BADIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	219
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO PARA HORNEAR BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El polvo de hornear es un producto para cocinar que ayuda a esponjar la mezcla de pastelería o pasta. Este artículo aborda los efectos de la ingestión de una gran cantidad de este producto. El polvo de hornear no se considera tóxico cuando se utiliza en la cocina y la repostería
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El polvo de hornear contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio). También puede contener maicena o un producto similar para evitar que se formen grumos
PORCION RECOMENDADA	10 g a 40 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	220
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL MARINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 800g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **sal marina** es sal obtenida mediante la evaporación natural de agua de mar. Al ser menos procesada que la sal de mesa común conserva trazas de minerales (como magnesio y potasio) y no suele contener aditivos químicos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de la sal marina se basa en la evaporación natural de agua de mar mediante la acción del sol y el viento. El proceso ocurre en estanques o "salinas", donde el agua se concentra progresivamente hasta cristalizar la sal, la cual luego se cosecha, lava, clasifica y envasa para su distribución.
PORCION RECOMENDADA	consumir un **máximo de 5 gramos de sal al día** (aproximadamente una cucharadita rasa) para adultos
VIDA UTIL	1año
MARCA	REFISAL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	221
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sal (cloruro de sodio) forma parte imprescindible de la dieta, tanto por la importancia de sus funciones regulatorias de los líquidos del organismo, como por su rol en los procesos de transmisión nerviosa
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se trata de una actividad minera que se realiza de dos formas posibles: se extrae el mineral y se pulveriza hasta lograr el aspecto deseado, o se bombea agua y se disuelve con los minerales extrayendo una especie de lodo-salmuera que luego se deseca por evaporación.
PORCION RECOMENDADA	menos de 5 g/día de sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	refisal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	222
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL PARRILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 454 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una sal que tarda en disolverse en boca, por esto puede usarse para finalizar vegetales al horno en especial los más carnosos como remolacha, ahuyama, zanahoria, entre otros. al igual que para papas rústicas y otros tubérculos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se trata de una actividad minera que se realiza de dos formas posibles: se extrae el mineral y se pulveriza hasta lograr el aspecto deseado, o se bombea agua y se disuelve con los minerales extrayendo una especie de lodo-salmuera que luego se deseca por evaporación.
PORCION RECOMENDADA	menos de 5 g/día de sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	refisal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	223
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE OSTRAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 255g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La salsa de ostras es una salsa viscosa de color marrón oscuro muy empleada en la cocina asiáticas como puede ser la cocina china, la cocina filipina y la jemer. La salsa se trata de un condimento de textura viscosa y de color oscuro que se elabora con las esencias de las ostras en salazón.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una salsa de ostras auténtica debe contener concentrado por reducción de ostras auténtico; esto se consigue cociendo las ostras en agua salada (o incluso salsa de soja) hasta que la mezcla adquiere la textura adecuada
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	1año
MARCA	Lee Kum kee

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	224
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE SOYA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 3040 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La salsa de soja es un potenciador natural del sabor Podemos utilizar la salsa de soja como sustituto de la sal para aderezar algunos platos, aunque, al igual que ocurre con ésta, es necesario consumirla con moderación para prevenir problemas de salud, como la hipertensión arterial.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora, tradicionalmente, mediante la fermentación de granos de soja con trigo tostado partido, que se acomodan en bloques y se sumergen y sacan varias veces en un caldo frío de agua y sal, el proceso dura cerca de un año en ollas de barro, en ocasiones se le agregan hongos secos como champiñones.
PORCION RECOMENDADA	Una cucharada de salsa de soja, equivalente a unos 15 gramos, tiene unos 0,85 gramos de sodio
VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	225
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA DE TOMATE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	GALON 4350g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son una gran fuente de vitamina C, potasio, ácido fólico y vitamina K. Mantiene el intestino sano. Reduce las infecciones del tracto urinario.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	se ponen a hervir los ingredientes hasta que se cuecen y se muele Asada: los tomates y chiles (y en su caso el ajo) se asan sobre ur comal al fuego hasta que se quema la cáscara del tomate y la pulpa se cuece. Entonces se macera en el molcajete y se agregan e cilantro y la sal, entre otras especies.
PORCION RECOMENDADA	Cada porción de 1 Cda (15g) aporta 15 Calorías
VIDA UTIL	1año
MARCA	fruco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	226
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA INGLESA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 296 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Deliciosa salsa como aderezo ideal para elaborar tus platos preferidos dándole un sabor inconfundible a tus comidas por su variedad de matices y sabores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada (14 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	DEL CHEF
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce(12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	227
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA INGLESA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Worcestershire Frasco X 296ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Deliciosa salsa como aderezo ideal para elaborar tus platos preferidos dándole un sabor inconfundible a tus comidas por su variedad de matices y sabores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada (14 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEA & PERRINS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce(12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	228
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTILLAS MEXICANAS PAQUETE X 15 UNIDADES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 15 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La tortilla puede ser definida como un pan plano, aplastado, flaco, redondo y hecho de maíz. Se prepara a base de maíz nixtamalizado; a continuación, se indica el proceso el cual los granos de maíz se cuecen en agua hirviendo con una base de cal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El primer momento clave es la preparación de la masa, la cual se puede hacer con harina de maíz o nixtamal. Después sigue la elaboración de las tortillas, que se puede llevar a cabo de manera manual y artesanal, o con el apoyo de maquinaria. Por último, sigue el momento de enfriamiento y empaque de las tortillas
PORCION RECOMENDADA	los adultos pueden comer seis tortillas diariamente
VIDA UTIL	1año

MARCA	NAGUAT
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	229
NOMBRE DEL PRODUCTO	TORTILLAS DE HARINA PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 20 UNIDADES TAMAÑO XXL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	. La tortilla puede ser definida como un pan plano, aplastado, flaco, redondo y hecho de maíz. Se prepara a base de maíz nixtamalizado a continuación, se indica el proceso el cual los granos de maíz se cuecen en agua hirviendo con una base de cal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El primer momento clave es la preparación de la masa, la cual se puede hacer con harina de maíz o nixtamal. Después sigue la elaboración de las tortillas, que se puede llevar a cabo de manera manual y artesanal, o con el apoyo de maquinaria. Por último, sigue el momento de enfriamiento y empaque de las tortillas
PORCION RECOMENDADA	los adultos pueden comer seis tortillas diariamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	Bimbo
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	230
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRIGO AMERICANO PAQUETE X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El trigo americano Salugran es un cereal que nos aporta todos los beneficios del trigo, como su proteína es completa y de alto valor biológico. Es muy rico en fibra, tiene propiedades antiinflamatorias antibacterianas, y muy rico en vitaminas y minerales.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el trigo se muele en un conjunto de rodillos, que rompen el grano y separan el endospermo (parte interna del grano) del salvado y e germen. Separación de salvado y germen: el salvado y el germen se separan del endospermo mediante tamizado y clasificación.
PORCION RECOMENDADA	7 a 12 porciones al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	231
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVAS PASAS PAQUETE X 250 gr
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250 gr
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Mejoran el flujo sanguíneo evitando coágulos y promoviendo la irrigación de sangre al cerebro. Reducen la acidez y eliminan las toxinas del organismo dado su alto contenido de potasio y magnesio. Ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, gota, artritis y piedras en los riñones.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La uva pasa es un producto que se obtiene del secado de las uvas, se les considera como un fruto seco al no tener ningún tipo de azúcar añadida. Como dato interesante, es el fruto seco que más se
	produce a nivel mundial
PORCION RECOMENDADA	Consumir diariamente 40 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Spezia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	232
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE BLANCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1

UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	se trata de un tipo de vinagre elaborado de la fermentación del alcohol puro de caña de azúcar, maíz o malta. Se suele emplear en algunas preparaciones como en ensaladas, en salsas vinagretas. Su uso es habitual en ciertas conservas
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El vinagre blanco procede de fermentar el etanol o etoxietanol del aguardiente de la caña de azúcar mediante las acetobacterias. Se obtiene con la destilación, justo antes de que el alcohol se convierta en ácido acético. Además de la caña de azúcar, también puede obtenerse del maíz o la melaza
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada de vinagre
VIDA UTIL	1año
MARCA	fruco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	233
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGR DE ARROZ
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El vinagre de arroz tiene un aspecto similar al vinagre de vino blanco, puede ser casi transparente, color pajizo o dorado. Aunque a nuestra cocina haya llegado gracias a la incursión de la cocina japonesa, resulta un aderezo ideal para muchos otros platos como ensaladas, vinagretas, verduras, mariscos, etc
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para producir vinagre de arroz conocido hasta ahora se ha llevado a cabo procesando arroz como materia prima, aplicando fermentación alcohólica, desnaturalizando el MOROMI (producto de fermentación) resultante con vinagre elaborado, luego eliminando KASU (residuo),
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 cucharadas
VIDA UTIL	1año
MARCA	GOLDEN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	234
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO BLANCO COCINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Para la mayoría de los platos, un Pinot Grigio/Pinot Gris o un Sauvignon Blanc de precio bajo o moderado que te guste será la opción ideal. Ambas variedades de vino blanco tienen un paladar relativamente neutro, además de una acidez vivaz, de media a alta, que integra y realza los ingredientes, aportando equilibrio al plato final.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración del vino blanco se basa en la separación de los sólidos del mosto (jugo de uva) antes de la fermentación, para obtener un producto de color claro. Los pasos principales incluyen la vendimia, el despalillado y estrujado, el prensado, la fermentación alcohólica (generalmente a baja temperatura), la clarificación y el embotellado.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	Buena cocina
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	235
NOMBRE DEL PRODUCTO	WASABI
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El wasabi es un condimento picante originario de Japón que se extrae de la raíz de una planta del mismo nombre. Su sabor picante es distinto al del ají, ya que afecta principalmente las fosas nasales y desaparece rápidamente. Se utiliza tradicionalmente para acompañar sushi y sashimi, además de tener propiedades antibacterianas y ser valorado en la cocina por realzar los sabores.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El wasabi se hace principalmente de la raíz de la planta Wasabia japonica, un tipo de rábano picante japonés. El auténtico wasabi se elabora rallando su tallo (rizoma) fresco, mientras que el wasabi falso que se encuentra a menudo en el mercado suele ser una mezcla de rábano picante europeo, mostaza, colorante verde y otros ingredientes
PORCION RECOMENDADA	Se debe comer el wasabi en cantidades muy pequeñas, ya que es muy picante y un consumo excesivo puede causar irritación estomacal y otros problemas de salud. La forma tradicional es poner una pequeña cantidad directamente sobre el pescado del sushi o sashimi, y luego sumergir solo la parte del pescado en la salsa de soja, no la mezcla completa
VIDA UTIL	1año
MARCA	TASSYA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	236
NOMBRE DEL PRODUCTO	AGUJA CAPOTERA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **aguja capotera** (también conocida como aguja canevá o lanera) es una aguja de mano considerablemente más gruesa, larga y resistente que una aguja normal. Se caracteriza por tener un **ojo (orificio) mucho más amplio** que permite enhebrar cordeles, estambres o hilos gruesos
Tipo de envase	ACERO INOXIDABLE
Material de envase	ACERO INOXIDABLE
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
VIDA UTIL	1año
MARCA	ITALPLAST
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	237
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLSAS AL VACIO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	200 und
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Material Flexible de 70 Micras y 70,2 g/m2 Película extruida apta para contacto con alimentos. Ofrece buena barrera a aromas, gases y vapor de agua. Película multicapa extruida de Poliamida (PA) / Polietileno (PE) o estructura equivalente apta para contacto con alimentos Espesor nominal: 70 micras (µm)- Tolerancia: ±5 %. Bolsa de 25cm de alto x 20cm de ancho capacidad 500g; cada bolsa para vacío. Empaque en paquetes (entre 100 a 200 unidades). Material apto para contacto con alimentos
Tipo de envase	polietileno
Material de envase	PLASTICO
Color	Transparente
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
MARCA	BR GROUP https://brgsa.com/producto-detalle/14/vacio-tres-selles
IMAGEN	 

ITEM	238
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLSAS SELLO HERMETICO 8CM X 14 CM
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fabricada en polietileno de baja densidad (LDPE) o polietileno de grado alimentario, apto para contacto con alimentos. perforado entre bolsas para una fácil dispensación, una a la vez. Están elaboradas en polietileno con aditivo U.V. para mayor duración. Calibre 125, densidad 30 de 20 cm de largo x 15 cm de ancho capacidad 250g. Se requiere que no transmitan sustancias tóxicas, no alteren sabor, olor o composición al alimento y que sean aptos para uso alimentario
Color	transparente
Tipo de envase	BOLSA PLASTICA
Material de envase	POLIETILENO https://polimprecol.co/para-empacar/bolsa-plastica-cierre-hermetico/
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
MARCA	POLIMPRECOL SAS
IMAGEN	

ITEM	239
NOMBRE DEL PRODUCTO	BRIDA DE ALGODON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	300 M
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las "bridas de algodón" no son un solo producto estandarizado, sino que se refieren a varios artículos específicos hechos de este material. Dependiendo de tu búsqueda, puede tratarse de elementos médicos (para el cuidado del cordón umbilical), accesorios de decoración, o materiales textiles para confección
Color	transparente
Tipo de envase	ALGODON
Material de envase	ALGODON
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
MARCA	DEALIO
IMAGEN	

ITEM	240
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHORIZO ANTIOQUEÑO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El chorizo antioqueño es, como todos los demás, un embutido de carne de cerdo picada y sazonada muy rica en calorías de grasa, ofrece únicamente una versión, y sólo cambia en cuanto a la proporción y mezcla con que se confecciona el embutido: al chorizo antioqueño, región por región, se le colocan comino, tocino
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El chorizo se elabora con carne picada y grasa de cerdo, condimentada con pimentón y ajo, todo ello embutido en tripa natural. El color rojo tan característico del chorizo, se lo da el pimentón. Esta característica es lo que diferencia al chorizo español del resto de embutidos y de chorizos de otros lugares.
PORCION RECOMENDADA	200gr de Chorizo
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	241
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El origen de la crema de leche se remonta al siglo XVII cuando gracias a los cocineros de la corte francesa, deja de ser usada solo para hacer manteca y se comienza a apreciar su untuosidad y ligereza. Ya para el siglo XX se convirtió en el ingrediente básico de muchas cocinas.
PORCION RECOMENDADA	Hay 155 calorías en Crema de Leche (3 cucharadas)
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	242
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJADA BLOQUE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Auténtica cuajada colombiana es fabricada a partir de leche entera. Se diferencia de los demás quesos por su sabor a fresco, color blanco y consistencia blanda.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtiene añadiendo cuajo, generalmente de animal, aunque actualmente son cuajos obtenidos por manipulaciones genéticas. Se usa leche de vaca o de oveja pasteurizada y a unos

	35º. La leche se coagula en unos 30 minutos. No se ha fermentado, así que no tiene ácido láctico ni bifidobacterias significativas.
PORCION RECOMENDADA	entre 1 y 3 raciones diarias.
VIDA UTIL	10 días
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	243
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE CERDO PREMIUM PAQUETE X 431g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 431g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	pietran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	244
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE POLLO PAQUETE X 230g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 230g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto cárnico procesado, embutido, escaldado, elaborado con carne pollo mecánicamente deshuesada (CMD) condimentado con finas especies, colorante natural sal y agua.

Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	pietran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	245
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON SERRANO PAQUETE X 100g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El jamón serrano es un producto rico en proteínas, minerales y vitaminas. Gracias a estas cualidades nutritivas, se ha convertido en uno de los elementos básicos de la dieta mediterránea
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	vilaseca
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	246
NOMBRE DEL PRODUCTO	Leche Líquida Entera Sello Kasher VKB
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La leche líquida entera con sello **Kasher VKB** hace referencia a los productos avalados bajo la estricta supervisión del **Vaad HaKashrut de Bogotá** (la principal agencia certificadora de la comunidad judía en Colombia)
Tipo de envase	Envase plástico a vacio

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	marcas destacadas como **PRIMMA** cuentan con esta certificación, lo que garantiza que son productos lácteos 100% puros y de la más alta calidad. El sello te asegura que la leche proviene exclusivamente de vacas autorizadas y cumple con los estándares más altos de pureza, sin cruces con otros ingredientes no permitidos
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	PRIMA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	247
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mantequilla natural, como buen derivado de la leche, es rica en vitaminas A, D y E y contiene proteínas y minerales como el calcio, el fósforo, el sodio, el potasio y el magnesio. Son componentes que favorecen la absorción de nutrientes de otros alimentos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera
PORCION RECOMENDADA	10 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	248
NOMBRE DEL PRODUCTO	MORCILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Embutido, de color pardo-marrón- negro, elaborado con una preparación a base de sangre y grasa de cerdo, e íntimamente unida —su preparación— a la matanza del cerdo. Es un alimento muy extendido que puede encontrarse en muchos países, encontrándose muchas variedades.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para hacer la morcilla es relativamente sencillo y consiste en tener ya cocidos los ingredientes que van a añadirse a la sangre para dar consistencia, forma y cuerpo al embutido, que suelen ser arroz, cebolla u otras verduras cocidas, como el puerro
PORCION RECOMENDADA	consumo de morcilla a una o dos veces por semana.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	249
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPEL ALUMINIO ROLLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	ROLLO X 100 METROS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Resolución 4142 del 2012. por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. Dimensiones del rollo: Ancho: 30 cm Longitud: 100 m El papel aluminio en rollo es una lámina delgada de aluminio de alta pureza (generalmente aleación 3004), con un grosor inferior a 0,2 mm (comúnmente 6-20 micras), producido por laminación en frío y recocido para aumentar su flexibilidad. Es impermeable, aislante térmico, barrera contra la luz y oxígeno, y se utiliza para cocinar y envolver alimentos
Tipo de envase	ALUMINIO
Material de envase	ALUMINIO DE ALTA PUREZA
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
MARCA	SOL
IMAGEN	

ITEM	250
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO AZUL PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aporta de forma natural proteínas, grasas y calcio. Tiene un olor penetrante característico. Es mantecoso al paladar y su picante varía según el tipo de leche que se utilice (vaca, cabra u oveja) y el tiempo de maduración. Tiene vetas azules, ligera acidez y en él se desarrolla el hongo Penicilium.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para su elaboración se utilizan las tres mismas leches que los anteriores (vaca, oveja y cabra) y se mezclan dos de ellas. Una vez elaborado se ahuma con leña autóctona, que hace que el penicillium tarde más en entrar, es esto lo que lo diferencia del queso Bejes-Tresviso y el de Cabrales.
PORCION RECOMENDADA	La cantidad recomendada para los quesos semicurados y curados es de hasta 80 gramos al día
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	251
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO BRIE CAJA X 135g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 135g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Su sabor es bajo en sal y tiene aromas de la leche y las setas de París. Se encuentra tanto en cuñas como en rueda. Su puede comer con o sin corteza. Su sabor es suave, pero se hace fuerte conforme va madurándose.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para fabricar una rueda de un kg, son necesarios más de 8 litros de leche cruda. La leche debe fermentar en una cuba durante 16 horas aproximadamente. Después, el queso es formado a mano por finas capas sucesivas con la ayuda de un instrumento llamado pala brie
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	252
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	queso fresco semiblando y semigraso, elaborado con leche fresca pasteurizada semidescremada, cloruro de calcio para estabilizar, sal y cuajo. Queso Paipa: es un queso semimadurado con una maduración de 20 días. Quesito: es un queso fresco elaborado con leche de vaca, clasificado como blando y graso.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de queso campesino es un proceso físico y químico-biológico, en el cual se obtiene un producto por coagulación de la leche, gracias a la acción de tres factores: - Una enzima (cuajo). - La acidez. La temperatura.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	253
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1 KILO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	queso fresco semiblando y semigraso, elaborado con leche fresca pasteurizada semidescremada, cloruro de calcio para estabilizar, sal y cuajo. Queso Paipa: es un queso semimadurado con una maduración de 20 días. Quesito: es un queso fresco elaborado con leche de vaca, clasificado como blando y graso.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de queso campesino es un proceso físico y químico-biológico, en el cual se obtiene un producto por coagulación de la leche, gracias a la acción de tres factores: - Una enzima (cuajo). - La acidez. La temperatura.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	254
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO COSTEÑO BLOQUE X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso costeño es un queso fresco elaborado con leche bovina normalmente no pasteurizada, no ácido, de alta salinidad, es prensado, por lo que su porcentaje de humedad es bajo. El queso costeño es uno de los quesos más tradicionales y de bastante aplicación en la gastronomía de Colombia.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso costeño se caracteriza por su alto contenido de NaCl (cloruro de sodio) y su bajo porcentaje de humedad, permitiendo así que su conservación sea mayor con respecto a otros quesos
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	255
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CREMA FRASCO X 380g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 380 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Dentro de los minerales, el queso crema aporta un elevado contenido en fósforo. Este mineral ayuda a facilitar la digestión, a limpiar los riñones y a fortalecer huesos y dientes. Asimismo,

	el queso crema contiene ácido fólico con el que se puede prevenir ciertas enfermedades en la médula espinal y el cerebro
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La producción de queso crema se lleva a cabo mediante la pasteurización de la leche y su fermentación posterior con una cultura de microorganismos específicos. Durante este proceso, las masas de queso se separan y se produce queso crema
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	256
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara y se asemeja mucho al queso mozzarella por su contenido de humedad y grasa
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el queso doble o triple crema hablamos de un tipo de queso que se hace de manera artesanal.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	257
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO DOBLE CREMA TAJADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso doble crema es un queso fresco ácido, no madurado, de pasta semicocida e hilada, elaborado con leche de vaca, cuajo y sal; su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara y se asemeja mucho al queso mozzarella por su contenido de humedad y grasa
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	el queso doble o triple crema hablamos de un tipo de queso que se hace de manera artesanal.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	258
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO GRUYERE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Queso de origen suizo, que se caracteriza por ser rico en calcio y proteínas, duro, graso y de sabor y aroma es más o menos picante. Ideal para preparar fondue de quesos, tablas de quesos, pasabocas y montaditos. Además va muy bien con cepas como la Carménere preferiblemente recetas, o vino blanco
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso del queso incluye la obtención de leche, pasteurización, coagulación (mediante cuajo), corte y desuerado, moldeado y prensado, salado, y finalmente secado y maduración para desarrollar su sabor y textura. En algunos casos, se realizan procesos adicionales como lavado y volteado para lograr sabores y texturas específicos en quesos curados
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses

MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	259
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO HOLANDES PAQUETE X 450g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 450g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Queso de cabra holandés, pero distinto al chèvre o al feta. Más duro que otros quesos de cabra, pero con un sabor suavizado. Se produce en prácticamente todas las granjas de los Países Bajos
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de obtención de queso Gouda comprende las etapas; recepción, higienización, pasteurización, coagula-ción, tratamiento de la cuajada, desuerado, moldeado, prensado, desmoldado, salado, maduración y envasado.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	260
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MANCHEGO PAQUETE X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Queso de pasta prensada, de corteza dura y de pasta firme y compacta, con color variable desde blanco hasta marfil-amarillento, olor intenso y persistente, sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso, elasticidad baja con sensación mantecosa y algo harinosa.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para este proceso, la leche se calienta al baño maría o vapor de

	agua a una temperatura comprendida entre 28ºC a 32ºC, de 30 a 60 minutos. La cuajada obtenida se somete a cortes sucesivos. El momento idóneo del corte se realizará cuando la cuajada tenga la consistencia adecuada.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	MAESE MIGUEL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	261
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA BLOQUE X 2,5kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE 2,5 K
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mozzarella es un tipo de queso italiano cuyo nombre responde a su forma de elaboración, ya que proviene del italiano “mozzare”, es decir, “cortar”. Tradicionalmente, se elaboraba con leche de búfala, aunque en la actualidad, además de este lácteo, también se utiliza la leche de vaca o combinadas
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso mozzarella obtiene su textura y sabor únicos gracias a un método de producción conocido como 'pasta filata'. La Pasta filata se traduce del italiano como 'pasta hilada'. El proceso comienza con la obtención de la calidad adecuada de leche, que luego se fermenta con bacterias de ácido láctico.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (3) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	262
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA TAJADO X 500 GR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500 GR

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mozzarella es un tipo de queso italiano cuyo nombre responde a su forma de elaboración, ya que proviene del italiano “mozzare”, es decir, “cortar”. Tradicionalmente, se elaboraba con leche de búfala, aunque en la actualidad, además de este lácteo, también se utiliza la leche de vaca o combinadas
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso mozzarella obtiene su textura y sabor únicos gracias a un método de producción conocido como 'pasta filata'. La Pasta filata se traduce del italiano como 'pasta hilada'. El proceso comienza con la obtención de la calidad adecuada de leche, que luego se fermenta con bacterias de ácido láctico.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (3) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	263
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO PARMESANO RALLADO PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este queso es una de los más recomendados por especialistas en nutrición y que contiene vitamina B, hierro y zinc, todos los cuales participan en la producción de anticuerpos y linfocitos. Además de ácido fólico, potasio y magnesio.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Esta leche parcialmente desnatada se mezcla con la leche entera que se ha ordeñado por la mañana, suero de leche proveniente de la elaboración del día anterior y cuajo de ternera y se cocina en enormes calderas con forma de campana invertida revestidas de cobre, que conduce mejor el calor.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	264
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO RICOTA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 300g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso ricota es un tipo de queso fresco italiano, suave, cremoso y de sabor ligeramente dulce, elaborado a partir del suero de leche que queda después de hacer otros quesos. Se utiliza tanto en platos dulces como salados y en español a menudo se le conoce como requesón.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La ricotta se elabora a partir del lactosuero o suero lácteo (fase acuosa que se separa de la cuajada) proveniente de la elaboración de quesos. Se obtiene por precipitación de las sustancias proteicas, mediante la aplicación de calor y una acidificación producida por el agregado de un ácido orgánico.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	DEL VECCHIO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	265
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALAMI PAQUETE X 100g TAJADO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100g TAJADO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Salami o “Salame” natural de Dinardi, es un embutido de origen italiano, que se elabora con carne de cerdo troceada y sazonada con ajo y pimienta, luego es curado al aire, pero siempre, cuidando las condiciones de temperatura y humedad.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de salami parte de una materia prima cámica, la cual

	se tritura, mezcla y embute en tripas artificiales o naturales, posteriormente se sigue una fase de fermentación y maduración
PORCION RECOMENDADA	30 o 40 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	La factoria gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	266
NOMBRE DEL PRODUCTO	Servilletas de papel doble hoja blancas cuadradas
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Paquete X 200 UND
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Elaboradas en papel biodegradable de doble capa, alta absorción y resistencia. Suave textura, ideales para higiene y limpieza en servicios de alimentos y bebidas, contribuyendo al cuidado ambiental
Tipo de envase	Papel biodegradable
Material de envase	Papel biodegradable
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
MARCA	elite
IMAGEN	

ITEM	267
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINETA AHUMADA PAQUETE X 400g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 400g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son productos tipo Premium. Elaborados con carne de cerdo de primera calidad, y especias naturales que le dan un sabor muy especial; en su preparación no se utilizan ningún tipo de harinas o almidones, y los encuentra pre cocidos y listos para el consumo.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
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	8 a 16 gramos de tocino menos de dos veces por semana
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	268
NOMBRE DEL PRODUCTO	YOGUR NATURAL FRASCO X 1750g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1750g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Yogurt Original Alpina, un alimento que se obtiene de la fermentación de la leche por cultivos lácticos. Es delicioso, cremoso y tiene trozos de fruta.
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Durante la fermentación, las bacterias se multiplican rápidamente, duplicando su población cada 20 minutos. Son estas bacterias las que van “rompiendo” la lactosa y generando ácido láctico. Esta acidez provoca la coagulación de las proteínas transformando la textura y el sabor de la leche, dando lugar al yogur
PORCION RECOMENDADA	2 a 4 raciones al día
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	269
NOMBRE DEL PRODUCTO	Brandy Nacional
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Brandy Nacional Botella El país de Origen: **Colombia** Es un destilado de la variedad de uva Ugni Blanc. Se consigue en Colombia. Este coñac está compuesto por aguardientes con un añejamiento mínimo de 6,5 años hasta los 20. Además de su sabor

	es reconocido por el estilo de su botella.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	un tipo de aguardiente obtenido de la destilación del vino con un 36% a 40% de alcohol.
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DOMECQ
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	270
NOMBRE DEL PRODUCTO	Gaseosa Blanca
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella X 350 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Gaseosa Tipo Soda. El país de Origen: Colombia es una bebida tipo soda, que funciona como mezclador, perfecta para acompañar tus mejores momentos. Es una bebida hecha para crear fusiones de sabores, disfrutando el poder del gas y lo refrescante del agua
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Agua carbonatada, azúcar, acidulantes: ácido cítrico y E-334, corrector de acidez: citratos de sodio, edulcorantes: E-950 y aspartamo, aromas naturales de limón y lima. Contiene una fuente de fenilalanina.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 vasos
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	SPRITE
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	271
NOMBRE DEL PRODUCTO	Pisco acholado
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 700 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Licor Pisco Acholado Importado.El país de Origen: **Perú.** Elaborado con finas y exclusiva selección de uvas Quebranta, Albilla, Italia, Torontel, y Moscatel variedades centenarias en el terruño de Tacama Valle de Ica, Viña Tacama. Color Brillante, transparente e incoloro. AromaFinos y agradables con complejidad de romas como peramadura y toques ligeros a plátanos.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	es una variedad de pisco que ha sido elaborado con dos o más cepas de uva, lo que se conoce en el mundo de las bebidas espirituosas como “blended” (“mezcla”), práctica con la que se elaboran coñac, jereces y hasta whiskys en donde mezclan más de una malta.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	DEMONIO DE LOS ANDES
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	272
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO TINTO SECO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Para la mayoría de los platos, un Pinot Grigio/Pinot Gris o un Sauvignon Blanc de precio bajo o moderado que te guste será la opción ideal. Ambas variedades de vino blanco tienen un paladar relativamente neutro, además de una acidez vivaz, de media a alta, que integra y realza los ingredientes, aportando equilibrio al plato final.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración del vino blanco se basa en la separación de los sólidos del mosto (jugo de uva) antes de la fermentación, para obtener un producto de color claro. Los pasos principales incluyen la vendimia, el despalillado y estrujado, el prensado, la fermentación alcohólica (generalmente a baja temperatura), la clarificación y el

	embotellado.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CASILLERO DEL DIABLO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	273
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	274
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	275
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	276
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	277
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	278
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	279
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	280
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEBOLLA CABEZONA BLANCA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Kilogramo

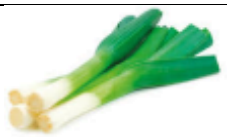
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Fruto en forma de Bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas tunicadas al interior ricas en agua y otros nutrientes, tienen aspectos muy diversos: globosos, deprimidos, discoidales, forma de peonza, piriforme, con diámetros desde 5 a 12 cms. Es utilizada en consumo 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	281
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	282
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	283
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	284
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	285
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	286
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	287
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	288
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	289
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	290
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	

ITEM	291
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	

ITEM	292
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	293
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	294
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	295
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	296
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANZANA VERDE CALIBRE 60
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	297
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	298
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	299
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	300
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	301
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	302
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	303
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	304
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	305
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	306
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	307
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	308
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	309
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	310
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	311
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	312
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	313
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	314
NOMBRE DEL PRODUCTO	BAGRE RAYADO ENTERO CONGELADO X 2 KG C/U
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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; El bagre debe llegar entero y empacados en bolsa al vacio por unidad y con un peso promedio por 2kg C/U
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	315
NOMBRE DEL PRODUCTO	CALAMAR MORADO ENTERO BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	frigogher
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	  

ITEM	316
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAMARON TIGRE CASCARA 18 U IQF BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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	El faro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	317
NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE MOLIDA MAGRA DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	318
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHATAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	319
NOMBRE DEL PRODUCTO	COSTILLA DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	320
NOMBRE DEL PRODUCTO	LANGOSTINO U 15 NACIONAL IQF
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	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	Congelación (-18ºC): 6 meses.
MARCA	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	321
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO DE CERDO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	LA FAZENDA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	322
NOMBRE DEL PRODUCTO	LOMO FINO DE RES SIN ARREGLAR CON CORDON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	323
NOMBRE DEL PRODUCTO	MUCHACHO ENTERO DE RES
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	324
NOMBRE DEL PRODUCTO	PECHUGA DE POLLO SIN COSTILLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO

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. empacada al vació por unidad con un peso promedio de 500 gramos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	325
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLLO ENTERO PESO PROMEDIO 1.5 KILO UNID SIN VICERAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El pollo es una carne muy versátil que se puede cocinar entero y despiezado según la receta que vayamos a cocinar. empacado al vació por unidad con un peso promedio de 1.5 kilogramos.
Tipo de envase	Bolsa a vacío en canastilla plástica con Bolsatina
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	POLLO FIESTA

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

ITEM	326
NOMBRE DEL PRODUCTO	PULPO ENTERO CONGELADO SIN ARREGLAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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. El pulpo debe ser entero y empacado en bolsa al vacio con peso promedio de 1 kilo por unidad.
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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	327
NOMBRE DEL PRODUCTO	SOBREBARRIGA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
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 Refrigeración (-2oC y 4°C): 4 a 5 días. - Congelación (-18oC): 6 meses.
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	CARNES LA ITALIANA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	328
NOMBRE DEL PRODUCTO	TILAPIA ENTERA SIN ARREGLAR X 500 GR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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 entera y empacado en bolsa al vació por unidad con un peso promedio de 500 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)	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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	329
NOMBRE DEL PRODUCTO	TRUCHA ENTERA X 380 GR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	UNIDAD
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. La trucha debe venir en corte mariposa y empacada en bolsa al vacio por unidad con un peso promedio de 380 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)	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	hipermarfish
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	330
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN FRASCO X 1 LITRO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 1 LITRO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos. Aspecto Liquido brillante a la temperatura de 20ºC (filtrado). Color Característico. Evaluación organoléptica: Md = 3,5; Mf > 0. Acidez (% ácido oleico): 2,0 Max. Índice Peróxidos: 20 mqO²/Kg Max
Tipo de envase	ENVASE PLASTICO O DE VIDRIO
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en un lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mejor aceite se extrae de la aceituna molida en 20 minutos. El

	método utilizado para dicha extracción es el de centrifugación mediante el cual, la pasta es sometida a la acción de la fuerza centrífuga que provoca la separación de los distintos componentes por diferencia de densidades entre los mismos.
PORCION RECOMENDADA	unos 37 gramos de aceite de oliva virgen extra, es decir, unas cuatro o cinco cucharadas soperas. Con esa cantidad, según estos expertos, se puede conseguir disfrutar de los efectos beneficiosos del aceite de oliva.
VIDA UTIL	1 año
MARCA	borques
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	331
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACHIOTE PAQUETE X 16g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 16g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las propiedades medicinales del achiote se empelan para aliviar problemas de riñón, patologías estomacales, quemaduras, malestares de garganta, problemas respiratorios, conjuntivitis, dolor de cabeza y heridas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La extracción de bixina de 'achiote' se basa en dejar en sosa potásica a las semillas del fruto durante 12h. Posteriormente añadir ácido sulfúrico al 10% y finalmente filtrar al vacío, obteniéndose una masa que se seca con una estufa a 56º-58ºC. La materia obtenida final se tritura obteniéndose polvo colorante
PORCION RECOMENDADA	preparar como infusión colocando 20 gramos de hojas secas en un litro de agua y tomarla como agua de tiempo para desinflamar la próstata y las vías urinarias
VIDA UTIL	1año
MARCA	Gran aroma
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	332
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR MORENA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La azúcar morena contiene el disacárido sacarosa, además de los monosacáridos fructosa y glucosa. Cuando se consume azúcar morena, se usa para obtener energía de una manera similar a la forma en que el cuerpo procesa otros azúcares. La sacarosa se descompone en partes iguales de glucosa y fructosa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El azúcar moreno se obtiene de la caña de azúcar, mediante un simple proceso de triturado de la pulpa, disolución en agua, eliminación de la fibra y posterior secado total o parcial de la mezcla obtenida.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	333
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR REFINADA BOLSA X 1kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso clásico de producción de azúcar cristal a partir del jugo de caña de azúcar extraído, consta de clarificación y concentración, posteriormente el cocimiento del jarabe con cristalización de la sacarosa, separación de los cristales por centrifugación y su secado.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA

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

ITEM	334
NOMBRE DEL PRODUCTO	CIRUELA PASA SIN SEMILLA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La ciruela pasa ayuda a mantener nuestros huesos fuertes y sanos y prevenir enfermedades óseas como la osteoporosis. Esta fruta deshidratada contiene vitamina K, potasio, fósforo y magnesio que ayudan a prevenir la baja densidad ósea y favorece la formación de huesos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las ciruelas pasas son la forma seca de cualquier variedad de ciruela, que se obtiene mediante un proceso de deshidratación. Al desecarla, se logra alargar su período de conservación, al tiempo que adquiere unas características físicas y un sabor y aroma propios, diferentes al de la fresca.
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo con Gastrolab Web, lo recomendable es comer alrededor de tres ciruelas al día o 150 gramos. Esto se puede realizar a través de ciruelas secas o frescas antes de comer las comidas principales
VIDA UTIL	1año
MARCA	Prodelagro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	335
NOMBRE DEL PRODUCTO	CLAVO DE OLOR PAQUETE X 9g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 9g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Posee taninos, mucílagos, sitosterol, cromonas, estigmaterol, resinas, celulosa y ácido oleanólico, entre otros, combinados naturales que le otorgan propiedades antibacteriales, analgésicas, afrodisiacas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes.
Tipo de envase	Envase plástico

Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de fabricación de un clavo inicia cuando el acero es estirado en un horno a una temperatura mayor a los 1000 grados centígrados. Esto para darle una forma cilíndrica y alargada, que al enfriarse se forma el alambre de acero, el cual se trefila hasta alcanzar el diámetro requerido
PORCION RECOMENDADA	El consumo regular de dos clavos de olor al día puede tener varios beneficios para la salud
VIDA UTIL	1año
MARCA	El rey
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	336
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESTRAGON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 20 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El estragón es una hierba aromática originaria de Asia Central y Oriente Medio, apreciada en la cocina por su sabor dulce y anisado. Es muy utilizada en platos salados como pollo y pescado, y en salsas como la bearnesa, pero también se emplea para aromatizar aceites y vinagres. Se presenta en dos variedades principales: el estragón francés, más aromático, y el estragón ruso, más resistente y de sabor más rudo.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	FRASCO PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se añade en la preparación de salsas para añadir complejidad de sabor: el estragón encaja perfectamente con salsas clásicas como la bearnesa y aporta un toque de elegancia. Potencia el sabor de pescados y mariscos: el estragón es un compañero ideal para resaltar el sabor fresco de pescados y mariscos
PORCION RECOMENDADA	El estragón se puede consumir en cantidades moderadas como condimento en la cocina, pero se debe tener cuidado con el consumo excesivo, especialmente del aceite esencial, y consultar a un médico si se está embarazada o se tienen condiciones médicas preexistentes
VIDA UTIL	1año
MARCA	KISKA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	337
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO BOLSA X 1000 kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer
	pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se mezcla el trigo con el agua necesaria y se almacena unas 24 horas para lograr la humedad ideal. Arranca con la trituración que separa la parte exterior del grano -el salvado- de la interior, e endospermo. Después el endospermo pasa a reducción y compresión donde se obtiene la harina
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE OROS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	338
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIGA DE PAN PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harina de trigo fortificada, agua, grasa vegetal comestible emulsificante (mono y di glicéridos), azúcares, levaduras, sa refinada, gluten de trigo, antioxidante TBHQ, propionato de calcio alimento para levadura, enzimas fungales y/o bacterianas, colorante artificial y amarillo número 5
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se denomina así a la parte esponjosa y blanda que se encuentra en el interior del pan. Al cocinarse el pan, el exterior se dora y se convierte en una cubierta crujiente, llamada corteza, la cual evita que la humedad escape del interior del pan, lo cual favorece la formación de la miga
PORCION RECOMENDADA	Hay 311 calorías en 100 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	BIMBO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	339
NOMBRE DEL PRODUCTO	MIRIN
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 375 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El mirin es un vino de arroz dulce y un condimento esencial en la cocina japonesa, similar al sake pero con menos alcohol y más azúcar. Se utiliza para añadir dulzor, brillo, y profundidad de sabor a platos como la salsa teriyaki, y para eliminar el olor a pescado en preparaciones a la brasa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El mirin se elabora a través de la fermentación de arroz mochi a vapor, koji (un tipo de hongo) y shochu (un destilado de patata).
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de mirin a usar depende de la receta, pero generalmente se usa en pequeñas cantidades (una o dos cucharadas) para glasear, sazonar o añadir a salsas y adobos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	kikkoman
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	340
NOMBRE DEL PRODUCTO	MOSTAZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO * 4015
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Agua, mostaza (24%) (agua, semillas de MOSTAZA (20%), vinagre de alcohol, sal, aromas, especias), aceite de nabina, vinagre de alcohol, azúcar, almidón modificado de maíz, yema de HUEVO, sal, cloruro potásico, espesante (goma xantana), colorante (carotenos), aromas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los granos de mostaza enteros, molidos, agrietados o perforados se mezclan con agua, vinagre, zumo de limón, vino blanco u otros líquidos. Se añade sal y, opcionalmente, otras especias como la cúrcuma, y/o miel para crear una pasta o salsa de color que va de amarillo brillante al marrón oscuro
PORCION RECOMENDADA	Aunque no existe una cantidad diaria recomendada de mostaza, la ingesta mínima diaria recomendada de verduras es de 2 a 3 porciones, lo que equivale a entre 160 y 240 g al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	FRUCO
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	341
NOMBRE DEL PRODUCTO	OREGANO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	KILOGRAMO
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Sus propiedades medicinales (alto contenido en minerales y ácidos) ayudan a disminuir dolores de cabeza, estómago, garganta, articulaciones y muelas. Contribuyen igualmente a prevenir problemas cardíacos, digestivos y de estreñimiento. Asimismo, alivian la tos, asma y resfriados
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, 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 recomendable es que siempre sean 5 gramos, que no pase de esa cantidad y no tomarlo seguido, más bien cada ocho horas.

VIDA UTIL	1año
MARCA	Casta gourmet
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	342
NOMBRE DEL PRODUCTO	PALILLOS DE COCTEL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA X 160 UNIDADES
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Un palillo de cóctel es un palillo cilíndrico corto, hecho de madera, que acaba en una punta algo afilada en sus dos extremos. Se utiliza principalmente como pincho para agarrar trozos de fruta o elementos decorativos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración de palillos implica varios pasos, que incluyen recolectar las materias primas, preparar la madera, cortar las secciones, darle forma al palillo, lijar, pulir y empaquetar
PORCION RECOMENDADA	na
VIDA UTIL	1año
MARCA	Panda
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	343
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPRIKA BOLSA X 1000g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La paprika es el condimento en polvo obtenido al moler pimientos rojos secos para sazonar distintos platos. Según la región de pimentón, su sabor puede ser dulce o picante. Solemos comprarla en frascos pequeños o en latas. El ají es originario de América Latina e importado a Europa durante el proceso de colonización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La paprika es el condimento en polvo obtenido al moler pimientos rojos secos para sazonar distintos platos. Según la región del pimentón, su sabor puede ser dulce o picante. Solemos comprarla en frascos pequeños o en latas. El ají es originario de América Latina e importado a Europa durante el proceso de colonización
PORCION RECOMENDADA	La paprika puede ser utilizada para diversas recetas en la cocina, pues queda bien para realzar el sabor de diferentes platillos con pollo, pescado, arroz, pasta, queso cottage, coliflor e incluso con papas. Existen 3 tipos de paprika, la ahumada, la dulce y la picante
VIDA UTIL	1año
MARCA	MADRE TIERRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	344
NOMBRE DEL PRODUCTO	PIMIENTA NEGRA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La pimienta negra mejora la sensibilidad a la insulina, la hormona que regula los niveles de azúcar en sangre, a la vez que reduce los niveles de colesterol y activa el metabolismo. Por eso, esta especia se recomienda para personas con problemas cardiovasculares o para aquellas que quieran perder peso.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se lava brevemente en agua caliente y se deja secar inmediatamente, normalmente al sol. La pimienta en este estado conserva su piel exterior, que es bastante oscura. El proceso de secado hace que se oscurezca todavía más, adquiriendo su característico color marrón oscuro, casi negro. La pimienta negra es picante
PORCION RECOMENDADA	La pimienta se puede utilizar en forma de granos o en polvo para sazonar carnes, pastas, sopas y ensaladas,
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	345
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL MARINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 800g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La **sal marina** es sal obtenida mediante la evaporación natural de agua de mar. Al ser menos procesada que la sal de mesa común conserva trazas de minerales (como magnesio y potasio) y no suele contener aditivos químicos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de la sal marina se basa en la evaporación natural de agua de mar mediante la acción del sol y el viento. El proceso ocurre en estanques o "salinas", donde el agua se concentra progresivamente hasta cristalizar la sal, la cual luego se cosecha, lava, clasifica y envasa para su distribución.
PORCION RECOMENDADA	consumir un **máximo de 5 gramos de sal al día** (aproximadamente una cucharadita rasa) para adultos
VIDA UTIL	1año
MARCA	REFISAL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	346
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sal (cloruro de sodio) forma parte imprescindible de la dieta, tanto por la importancia de sus funciones regulatorias de los líquidos del organismo, como por su rol en los procesos de transmisión nerviosa
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se trata de una actividad minera que se realiza de dos formas posibles: se extrae el mineral y se pulveriza hasta lograr el aspecto deseado, o se bombea agua y se disuelve con los minerales extrayendo una especie de lodo-salmuera que luego se deseca por evaporación.
PORCION RECOMENDADA	menos de 5 g/día de sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	refisal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	347
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALSA INGLESA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Worcestershire Frasco X 296ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Deliciosa salsa como aderezo ideal para elaborar tus platos preferidos dándole un sabor inconfundible a tus comidas por su variedad de matices y sabores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se elabora con vinagre, melaza, jarabe de maíz, agua, pimiento o pimentón, salsa de soja, tamarindo, anchoas, cebollas, chalotas, vino (ocasionalmente), clavo de olor y ajo. Se considera un potenciador del sabor empleado en diversos platos, tanto cocidos como crudos, y en la cocina inglesa se aplica a la carne de res
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada (14 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEA & PERRINS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce(12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	348
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINAGRE BLANCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	se trata de un tipo de vinagre elaborado de la fermentación del alcohol puro de caña de azúcar, maíz o malta. Se suele emplear en algunas preparaciones como en ensaladas, en salsas vinagretas. Su uso es habitual en ciertas conservas
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El vinagre blanco procede de fermentar el etanol o etoxietanol del aguardiente de la caña de azúcar mediante las acetobacterias. Se obtiene con la destilación, justo antes de que el alcohol se convierta en ácido acético. Además de la caña de azúcar, también puede obtenerse del maíz o la melaza
PORCION RECOMENDADA	1 cucharada de vinagre
VIDA UTIL	1año
MARCA	fruco
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	349
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO BLANCO SECO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Para la mayoría de los platos, un Pinot Grigio/Pinot Gris o un Sauvignon Blanc de precio bajo o moderado que te guste será la opción ideal. Ambas variedades de vino blanco tienen un paladar relativamente neutro, además de una acidez vivaz, de media a alta, que integra y realza los ingredientes, aportando equilibrio al plato final.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración del vino blanco se basa en la separación de los sólidos del mosto (jugo de uva) antes de la fermentación, para obtener un producto de color claro. Los pasos principales incluyen la vendimia, el despalillado y estrujado, el prensado, la fermentación alcohólica (generalmente a baja temperatura), la clarificación y el embotellado.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CASILLERO DEL DIABLO
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	350
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOLSAS AL VACIO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	200 und
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Material Flexible de 70 Micras y 70,2 g/m2 Película extruida apta para contacto con alimentos. Ofrece buena barrera a aromas, gases y vapor de agua. Película multicapa extruida de Poliamida (PA) / Polietileno (PE) o estructura equivalente apta para contacto con alimentos Espesor nominal: 70 micras (µm)- Tolerancia: ±5 %. Bolsa de 25cm de alto x 20cm de ancho capacidad 500g; cada bolsa para vacío. Empaque en paquetes (entre 100 a 200 unidades). Material apto para contacto con alimentos
Tipo de envase	polietileno
Material de envase	PLASTICO
Color	Transparente
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
MARCA	BR GROUP https://brgsa.com/producto-detalle/14/vacio-tres-selles
IMAGEN	 

ITEM	351
NOMBRE DEL PRODUCTO	BRIDA DE ALGODON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	300 M
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las "bridas de algodón" no son un solo producto estandarizado, sino que se refieren a varios artículos específicos hechos de este material. Dependiendo de tu búsqueda, puede tratarse de elementos médicos (para el cuidado del cordón umbilical), accesorios de decoración, o materiales textiles para confección
Color	transparente
Tipo de envase	ALGODON
Material de envase	ALGODON
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
MARCA	DEALIO
IMAGEN	

ITEM	352
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANTEQUILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mantequilla natural, como buen derivado de la leche, es rica en vitaminas A, D y E y contiene proteínas y minerales como el calcio, el fósforo, el sodio, el potasio y el magnesio. Son componentes que favorecen la absorción de nutrientes de otros alimentos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La mantequilla se obtiene por el batido de la nata. Ésta se produce a través de un proceso conocido como desnatado de la leche, es decir, la separación de la nata o crema de la leche entera
PORCION RECOMENDADA	10 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	353
NOMBRE DEL PRODUCTO	PAPEL ALUMINIO ROLLO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	ROLLO X 100 METROS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Resolución 4142 del 2012. por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional. Dimensiones del rollo: Ancho: 30 cm Longitud: 100 m El papel aluminio en rollo es una lámina delgada de aluminio de alta pureza (generalmente aleación 3004), con un grosor inferior a 0,2 mm (comúnmente 6-20 micras), producido por laminación en frío y recocido para aumentar su flexibilidad. Es impermeable, aislante térmico, barrera contra la luz y oxígeno, y se utiliza para cocinar y envolver alimentos
Tipo de envase	ALUMINIO
Material de envase	ALUMINIO DE ALTA PUREZA
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar en lugar fresco y seco
MARCA	SOL
IMAGEN	

ITEM	354
NOMBRE DEL PRODUCTO	TOCINETA AHUMADA PAQUETE X 400g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 400g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Son productos tipo Premium. Elaborados con carne de cerdo de primera calidad, y especias naturales que le dan un sabor muy especial; en su preparación no se utilizan ningún tipo de harinas o almidones, y los encuentra pre cocidos y listos para el consumo.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
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	8 a 16 gramos de tocino menos de dos veces por semana
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	zenu
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	355
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO TINTO SECO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	Botella x 750 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Para la mayoría de los platos, un Pinot Grigio/Pinot Gris o un Sauvignon Blanc de precio bajo o moderado que te guste será la opción ideal. Ambas variedades de vino blanco tienen un paladar relativamente neutro, además de una acidez vivaz, de media a alta, que integra y realza los ingredientes, aportando equilibrio al plato final.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de elaboración del vino blanco se basa en la separación de los sólidos del mosto (jugo de uva) antes de la fermentación, para obtener un producto de color claro. Los pasos principales incluyen la vendimia, el despalillado y estrujado, el prensado, la fermentación alcohólica (generalmente a baja temperatura), la clarificación y el embotellado.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CASILLERO DEL DIABLO

GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	356
NOMBRE DEL PRODUCTO	ACEITE VEGETAL MAIZ POR FRASCO DE 3.000 MILITROS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 3000 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Los aceites vegetales son aquellos que se obtienen de las plantas y suele someterse a una serie de procesos antes de su filtrado final. Empieza por la limpieza, le sigue la molturación, la presión, el uso de solventes y el filtrado final
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtienen de la extracción de los granos de las semillas o de las pipas y están compuestos principalmente por lípidos saponificables, es decir, unidades de ácidos grasos de diferentes estructuras o que confieren diferentes propiedades a los distintos aceites disponibles
PORCION RECOMENDADA	una cucharadita de aceite en el desayuno, dos en la comida y una en la cena para preparar los alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	OLEOCALI
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	357
NOMBRE DEL PRODUCTO	AJONJOLI
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 300g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Semilla de ajonjolí perfectamente separada de la corteza, útil para decoración de productos de panadería y galletería.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El ajonjolí es una planta herbácea de semilla oleaginosa que alcanza hasta 1,50 m de altura., su cultivo es anual y su ciclo puede variar entre 90–130 días dependiendo de la variedad y las condiciones ecológicas. Esta planta es muy cultivada en los países de Oriente Medio y en la India, de donde es originario.
PORCION RECOMENDADA	El ajonjolí o aceite de sésamo se puede tomar directamente (dos o tres cucharadas diarias son suficientes) o mezclarse con zumo de frutas
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL MOLINO VERDE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	358
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMENDRAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Al igual que otras semillas, como los cacahuates y las nueces, su consumo se ha relacionado con la reducción del riesgo de cáncer de mama. También son fuente de antioxidantes como la vitamina E y los polifenoles, que protegen al organismo del daño oxidativo que contribuye al envejecimiento y a varias enfermedades
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este ciclo de recolección de la almendra cuenta con los siguientes pasos: reposo invernal, floración y polinización, desarrollo del fruto, recolección, secado y almacenaje.
PORCION RECOMENDADA	entre 10 y 20 almendras por día
VIDA UTIL	1año
MARCA	DEL ALBA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	359
NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDON AGRIO CALIDAD EXTRA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1000 GRAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto granulado que se obtiene de la fermentación del almidón de yuca. Útil como ingrediente en la fabricación de productos de queso, como pan de yuca, buñuelos, almojábanas, pan de bono y pan de queso
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de producción de almidones agrios comienza con la ralladura de la yuca para extraer su jugo. Este jugo se coloca en recipientes y se deja reposar durante un período de tiempo para que se fermente de forma natural
PORCION RECOMENDADA	1 onza aproximada de acuerdo a el producto que se vaya a preparar
VIDA UTIL	1año
MARCA	LA ALACENA DEL CHEF
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	360
NOMBRE DEL PRODUCTO	AREQUIPE PARA ROSCON
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 RAMOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El arequipe es elaborado con leche entera, azúcar, bicarbonato de sodio, enzima lactasa, sin colorantes ni saborizantes. Consistencia fluida comparada con el tradicional.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El procedimiento utilizado para la elaboración del Arequipe, se realiza mediante la mezcla de leche con azúcar, sometiéndolos a

	un proceso de concentración, intercaladas con altas presiones y bajas temperaturas, para que no se caramelicen los azucares, y obtener así el conocido dulce
PORCION RECOMENDADA	50-60 gramos los adultos y 30-35 los niños.
VIDA UTIL	1año
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	361
NOMBRE DEL PRODUCTO	AVENA EN HOJUELAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 800g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En la lista de propiedades de la avena cruda se encuentra su poder antidepresivo y consumir avena regularmente ayuda a reducir la fatiga. Por otra parte, los beta-glucanos que contiene este alimento ayudan a engrosar los músculos del corazón, minimizando el riesgo enfermedades cardíacas.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los granos son llevados a un vaporizador para recibir un tratamiento hidrotérmico a base de vapor a 140º, al objeto de lograr una inactivación enzimática. Posteriormente, se seca y se tuesta en cámaras de transferencia de calor, donde se pasan a otras cámaras de enfriado para obtener la temperatura ambiente
PORCION RECOMENDADA	La recomendación de consumo diario es de 48 g de grano entero, por lo que una porción de producto contribuye con, al menos, el 15% de la recomendación
VIDA UTIL	1año
MARCA	QUAKER
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	362
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR CORRIENTE
CANTIDAD	1

UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99,90 % de polarización.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso clásico de producción de azúcar cristal a partir del jugo de caña de azúcar extraído, consta de clarificación y concentración, posteriormente el cocimiento del jarabe con cristalización de la sacarosa, separación de los cristales por centrifugación y su secado.
PORCION RECOMENDADA	recomienda a los adultos que tengan un índice de masa corporal normal reducir el consumo de azúcar al 5% de la ingesta calórica diaria, esto equivale a unos 25 gramos al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	MANUELITA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	363
NOMBRE DEL PRODUCTO	AZUCAR PULVERIZADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Este tipo de azúcar ha pasado por un proceso de molido que da como resultado un azúcar en polvo muy fino, por lo que suele usarse a modo de decoración y no tanto para endulzar.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso para obtener azúcar consiste en nueve pasos: corte de la caña, molienda, generación de vapor, calentamiento, clarificación, filtración, evaporación, cristalización, evaporado y secado.
PORCION RECOMENDADA	Adultos: no pasar de 50-60 gramos y mejor si tomamos como máximo 25-30 gramos. Niños: no pasar de 30-35 gramos y mejor si toman menos de 15-20 gramos.
VIDA UTIL	1año
MARCA	santillana
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	364
NOMBRE DEL PRODUCTO	BOCADILLO LONJA PAQUETE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	LONJA PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Pasta sólida, obtenida por concentración de pulpa de fruta madura y sana, hasta lograr una consistencia que pueda ser cortada, sin perder la forma y la textura cuando este sólido
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Bocadillo es una mezcla de puré y azúcar que se concentra por cocción hasta que al enfriarse se vuelve sólida y fácil de cortar, sin deformarse. Adicionalmente se agrega pectina cítrica para darle la textura apropiada de pasta y ácido cítrico para ajustar el pH, necesario para la gelificación.
PORCION RECOMENDADA	Este delicioso manjar es antioxidante, rico en vitamina C, mejora el sistema digestivo, regula la presión arterial y contribuye a mantener las funciones cerebrales, entre otras propiedades
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL AGUILA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	365
NOMBRE DEL PRODUCTO	BREVAS EN ALMIBAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 560g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Tiene un gran contenido en agua, siendo un alimento diurético, y lo que más destaca de la breva es su aporte de hidratos de carbono, ya que contiene un 93,3%, sobre todo, glucosa, fructosa y sacarosa. Junto a las uvas, la chirimoya y el pátano es una de las frutas que más azúcares comporta.
Tipo de envase	Envase plástico o de vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En cuanto a elaboraciones reposteras, las brevas pueden utilizarse en sustitución de los higos en tartas, bizcochos… Aunque, a modo de 'tip' para triunfar, las brevas maridan especialmente bien con lácteos, masas hojaldradas y, sobre todo, con frutos secos crujientes
PORCION RECOMENDADA	Los higos secos son un alimento muy saludable, no existe ninguna contraindicación que impida su consumo, sin embargo, es aconsejable consumir unos 30 gramos de higos al día, lo que equivale a 5 unidades aproximadamente.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Alfa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	366
NOMBRE DEL PRODUCTO	CAFE INSTANTANEO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 170g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las ventajas del café instantáneo incluyen la rapidez de preparación (el café soluble se disuelve instantáneamente en agua caliente), un menor peso y volumen de los granos o molido (para preparar la misma cantidad de bebida), y mayor vida útil.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La infusión de café es congelada a aproximadamente -40°C para formar una delgada superficie que después se rompe en trozos y se somete al vacío. De esta manera, el agua se convierte en vapor y obtenemos cristales de café secos. Este proceso nos permite conservar el sabor del café
PORCION RECOMENDADA	Beber entre 1 y 5 tazas al día de café molido o instantáneo
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLCAFE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	367
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN ASTILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 20g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Ayuda a disminuir la glucosa en la sangre, por tanto, es recomendable para las personas diabéticas. Es beneficiosa para el colesterol. La canela ayuda a controlar los niveles de colesterol malo (LDL), los triglicéridos, y también contribuye a disminuir la presión arterial.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La especia de la canela corresponde a la corteza interna que se extrae pelando y frotando las ramas más pequeñas y que, una vez desprendida, es nuevamente separada y vuelta a pelar. Las cortezas se enrollan una dentro de otra hasta formar barras de aproximadamente 1 m de largo que se dejan fermentar.
PORCION RECOMENDADA	La dosis diaria recomendada de canela cassia es de una o dos cucharadas. Texto Original: “Por lo que una o dos cucharadas diarias de la canela cassia es lo recomendado. Asimismo, aconseja el consumo de la canela Ceilán por encima de otra clase al tener menos riesgos y los mismos beneficios
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL REY
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	368
NOMBRE DEL PRODUCTO	CANELA EN POLVO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es antiinflamatoria: ayuda a controlar la inflamación crónica del organismo. Es antioxidante: protege al organismo de los daños causados por los radicales libres. Es antimicrobiana: el cinamaldehído, compuesto orgánico que da a la canela su sabor y aroma característicos, permite combatir virus, bacterias y hongos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La especia de la canela corresponde a la corteza interna que se extrae pelando y frotando las ramas más pequeñas y que, una vez

	desprendida, es nuevamente separada y vuelta a pelar. Las cortezas se enrollan una dentro de otra hasta formar barras de aproximadamente 1 m de largo que se dejan fermentar
PORCION RECOMENDADA	Recuerda ante todo que los excesos nunca son buenos y en el caso de la canela tomarla en exceso puede resultar perjudicial. Se recomienda tomar canela en pequeñas cantidades (no superar una cucharadita al día) para poder beneficiarnos de sus propiedades nutricionales
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL MOLINO VERDE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	369
NOMBRE DEL PRODUCTO	CEREZAS MARRASQUINO ROJO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las cerezas al Marrasquino son un producto de primera calidad, con gran proyección internacional y un enorme abanico de posibilidades gastronómicas. Se trata de deliciosas preparaciones de frutas en conserva, desarrolladas en nuestras propias plantaciones y procesadas mediante tecnología de última generación.
Tipo de envase	Envase plástico o vidrio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La guinda al marrasquino, denominada también cereza al marrasquino, es una preparación a base de guindas (Prunus cerasus) conservadas en una solución de salmuera, que usualmente contiene dióxido de azufre y cloruro de calcio para "blanquear" el fruto de la cereza.
PORCION RECOMENDADA	Por eso es recomendable no abusar de ellas y tomar como máximo al día el equivalente a una taza, es decir unas 15.
VIDA UTIL	1año
MARCA	alfa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	370
NOMBRE DEL PRODUCTO	CHIPS DE CHOCOLATE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 250g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Papa natural, aceite vegetal, sazonador (sal yodada, maltodextrina ácido cítrico, azúcar, GMS, saborizantes artificiales, naturales e idénticos al natural, cebolla, bicarbonato de sodio, laca roja 40, proteína de soya, aceite vegetal, extracto de chile, inosinato de sodio, guanilato de sodio, TBHO. contiene: soya.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	pequeños trozos de chocolate. A menudo se venden en una ronda, de forma plana o con forma de lágrima. Están disponibles en numerosos tamaños, desde grandes a miniaturas, pero en general miden alrededor de 1 centímetro de diámetro.
PORCION RECOMENDADA	Lo más recomendable sería entre una y dos onzas al día, aproximadamente unos 30 g.
VIDA UTIL	1año
MARCA	CORDILLERA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	371
NOMBRE DEL PRODUCTO	CIRUELA PASA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La ciruela pasa ayuda a mantener nuestros huesos fuertes y sanos y prevenir enfermedades óseas como la osteoporosis. Esta fruta deshidratada contiene vitamina K, potasio, fósforo y magnesio que ayudan a prevenir la baja densidad ósea y favorece la formación de huesos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las ciruelas pasas son la forma seca de cualquier variedad de ciruela, que se obtiene mediante un proceso de deshidratación. Al desecarla, se logra alargar su período de conservación, al tiempo que adquiere unas características físicas y un sabor y aroma propios, diferentes al de la fresca.
PORCION RECOMENDADA	De acuerdo con Gastrolab Web, lo recomendable es comer alrededor de tres ciruelas al día o 150 gramos. Esto se puede realizar a través de ciruelas secas o frescas antes de comer las comidas principales

VIDA UTIL	1año
MARCA	Prodelagro
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	372
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCO DESHIDRATADO CABELLO DE ANGEL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 100 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Entre los múltiples beneficios que tiene el coco deshidratado destacan sus propiedades Antioxidante, su capacidad para regular la presión sanguínea y disminuir los triglicéridos. Además, es rico en fibra y minerales (potasio, fosforo, magnesio, hierro y vitaminas E, C y B)
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El coco deshidratado es un subproducto de la pulpa del coco maduro y se obtiene a partir de su pulverización y secado a baja temperatura con el objeto de reducir su humedad. Para hacerlo, solo necesitarás la fruta, extraer su pulpa y un poquito de paciencia
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	SPEZIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	373
NOMBRE DEL PRODUCTO	COCOA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La cocoa en polvo es un chocolate 100% puro que se extrae de la pasta de cacao, esta pasta se pulveriza y obtenemos el ingrediente que conocemos. Por su origen, es un poco más amargo ya que no contiene azúcar. Es ideal para repostería y puede utilizarse en pasteles, galletas, brownies, pudines, etc

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una vez extraída la manteca mediante el prensado de la pasta de cacao, queda la llamada “torta de cacao”, un disco sólido con un grosor aproximado de cinco centímetros. Esta torta se tritura y se muele para obtener cacao en polvo.
PORCION RECOMENDADA	La ración recomendada si se come es de entre 10-20 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	cordillera
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	374
NOMBRE DEL PRODUCTO	FECULA DE MAIZ
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2.5 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Almidón natural de maíz en polvo; útil como ingrediente en la fabricación de galletas, postres, cremas y productos de queso.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La fécula de maíz se obtiene de la planta del maíz, que pasa por todo un proceso de extracción de nutrientes, almidón, aceites y proteínas, que después son separados para que quede solo el almidón. Las féculas de maíz, como otras, se distingue por ser un polvo muy fino de color blanco.
PORCION RECOMENDADA	Aunque su presencia moderada en la dieta no tiene que ser motivo de alarma, este derivado del maíz no se caracteriza precisamente por su valor nutritivo: es una fuente de carbohidratos, carente casi por completo de proteínas y fibra dietética, y con un contenido bastante pobre de vitaminas y minerales.
VIDA UTIL	1año
MARCA	MAIZENA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	375
NOMBRE DEL PRODUCTO	FRUTA CRISTALIZADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La fruta confitada aporta energia rápida a nuestro cuerpo, además de una sensación de bienestar gracias al azúcar que rapidamente se convierte en glucosa-fructosa
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las frutas destinadas para su cristalización son sumergidas por un día en una solución de cal y agua (curado). Posteriormente se sumergen en almíbar de azúcar o piloncillo para que se endulcen y puedan conservarse en buen estado.
PORCION RECOMENDADA	El contenido en nutrientes es similar al de la fruta fresca, pero al extraer el agua están más concentrados todos los nutrientes como el azúcar, vitaminas, minerales. Los únicos nutrientes que se pierden son las vitaminas hidrosolubles.
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	376
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE MAIZ
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La harina de maíz precocida es un tipo de harina de maíz que se fabrica mediante el cocinado vía cocción del grano de maíz, su posterior secado para, finalmente, ser molido
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	promasa
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	377
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA INTEGRAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO X 25 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Harinas de grano integral contienen las tres partes del núcleo de grano – salvado, germen y endosperma mientras que las harinas refinadas solo tienen el endosperma, el cual reduce la fibra, hierro y otros nutrientes. Harina Integral – una harina que se puede usar para la mayoría de los productos horneados.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La harina integral se obtiene de la molienda del grano de trigo entero. Lo que se hace es simplemente triturar el grano para que sea comestible y formar una harina. La harina integral tiene un color café no homogéneo. Los productos más populares son pan, tortillas, galletas, pastas
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	EL MOLINO VERDE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	378
NOMBRE DEL PRODUCTO	HARINA DE TRIGO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BULTO X 50 kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La harina de trigo es uno de los ingredientes más básicos y fundamentales en la cocina. Se puede usar para elaborar tanto masas dulces como saladas. Aunque también se utiliza para hacer
	pan, rebozar carnes y pescados, etc.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se mezcla el trigo con el agua necesaria y se almacena unas 24 horas para lograr la humedad ideal. Arranca con la trituración que separa la parte exterior del grano -el salvado- de la interior, e endospermo. Después el endospermo pasa a reducción y compresión donde se obtiene la harina
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	HAZ DE OROS
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	379
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	

ITEM	380
NOMBRE DEL PRODUCTO	JAMON DE CERDO PREMIUM PAQUETE X 431g

CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 431g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Delicioso jamón de cerdo sin conservantes, buena fuente de proteína, 97% libre de grasa y 25% reducido en sodio. Con empaque abre fácil que te brinda los beneficios de la proteína a cualquier hora del día en todas tus preparaciones favoritas, para que puedas disfrutar del placer de cuidarte.
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Su elaboración pasa por una etapa de salazón, secado y maduración. La finalidad de estos procedimientos es conseguir una consistencia sólida y de fácil corte, la coloración roja del alimento, un gusto ligeramente salado y poder mantener el producto a temperatura ambiente, sin necesidad de refrigeración.
PORCION RECOMENDADA	50 gramos
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	pietran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	381
NOMBRE DEL PRODUCTO	LECHE EN POLVO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE x 380 gramos
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La leche en polvo conserva sus nutrientes esenciales, aunque pase por cambios al ser procesada. Si nuestros pequeños la consumen como parte de su alimentación, igual van a recibir sus beneficios nutricionales. Así que, con una alimentación equilibrada, la leche en polvo asegura un adecuado aporte de nutrientes.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	A partir de la segunda mitad del siglo XX, se empezó a conseguir la leche en polvo siguiendo un proceso de secado por atomización o “spray”. En este método, se lleva a cabo una evaporación de la leche seguida por una atomización de la materia seca restante.
PORCION RECOMENDADA	consumir la cantidad de lactosa presente en 250 a 500 ml de leche por día, si se ingiere junto con una comida.
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	382
NOMBRE DEL PRODUCTO	LEVADURA SECA X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	SECA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La levadura seca es un producto vivo. Un centímetro cúbico de levadura en bloque pesa alrededor de un gramo, pero contiene más de ¡10 mil millones de células vivas de levadura! Y como todo producto vivo y fresco, debe conservarse bien refrigerada (en temperaturas que estén entre 1º y 4º C).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Para obtener levadura seca o deshidratada, se pasa la crema una segunda vez por un filtro rotativo, y después por una extrusora y una instalación de secado. Gracias a este proceso, los fabricantes pueden extraer aún más agua de la capa. La levadura así obtenida contiene el 95 % de materia seca
PORCION RECOMENDADA	Un gramo de levadura seca equivale a 3 gramos de levadura fresca
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	383
NOMBRE DEL PRODUCTO	MANI SIN SAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Beneficios: Rico en grasas insaturadas, principalmente omega 9, vitamina E, magnesio, zinc, cobre.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Simplemente tienes que coger un maní natural y ponerlo en una maceta grande con un buen drenaje y un sustrato rico en materia orgánica. Cava un y mete la semilla del cacahuete en él. después pon tierra encima y riega. A las dos semanas las semillas comenzarán a germinar.

PORCION RECOMENDADA	El maní es alto en calorías, por lo que su consumo debe limitarse a cuatro porciones de 40 gramos a la semana y sin sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra saludable
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	384
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA MULTIPROPOSITO X 15kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJAS X 15kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Bajo contenido de grasas trans (son aquellas que se forman cuando se solidifican añadiendo hidrógeno, este proceso se llama hidrogenación y sirve para incrementar el tiempo de vida útil de los alimentos. Ese tipo de grasas pueden ser nocivas para la salud,
	fundamentalmente porque elevan el colesterol
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Las margarinas son grasas semisólidas con aspecto similar a la mantequilla, pero más untuosas. Se obtienen mediante procedimientos industriales a partir de grasas insaturadas de origen vegetal (margarina 100% vegetal) o bien a partir de grasas de origen animal y vegetal mezcladas (margarinas mixtas).
PORCION RECOMENDADA	1 a 2 onzas de acuerdo a la preparación
VIDA UTIL	1año
MARCA	ASTRA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	385
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA PARA CROSSANT
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA x 15 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El producto es empleado en Panaderías y Reposterías, Industrias de panificación y en general en industrias para el procesamiento de Alimentos, incluyendo restaurantes, cadenas de preparación de alimentos varios, hoteles, etc. Se recomienda su uso en la preparación de Croissant y Pan Danés.

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Este proceso consiste en llevar la reacción de hidrogenación en medio bifásico: el sólido (el catalizador) y el fluido supercrítico (mezcla del aceite con el solvente y el hidrógeno). A nivel de laboratorio se debe utilizar para esta reacción un reactor continuo, con solvente, cosolvente y catalizador.
PORCION RECOMENDADA	3/4 taza: 100 gramos aproximadamente
VIDA UTIL	1año
MARCA	vitina
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	386
NOMBRE DEL PRODUCTO	NUEZ DEL BRAZIL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las nueces del Brasil, también conocidas como castañas de Pará, son originarias de América del Sur y son reconocidas por su forma distintiva y su sabor suave y mantecoso. Son una fuente rica en nutrientes esenciales como selenio, vitamina E, magnesio y grasas saludables.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Generalmente las nueces son secadas con cáscara, y después descascaradas. Puede realizarse en forma artificial, mediante silos equipados con ventiladores y calefactores, o en forma natura exponiéndolas al sol. Este último procedimiento es el más difundido en nuestro país.
PORCION RECOMENDADA	sus beneficios nos servirían con una porción de unos 30 gramos diarios, lo que vienen a ser más o menos unas 7 nueces
VIDA UTIL	1año
MARCA	Del alba
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (4) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	387
NOMBRE DEL PRODUCTO	POLVO PARA HORNEAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El polvo de hornear es un producto para cocinar que ayuda a esponjar la mezcla de pastelería o pasta. Este artículo aborda los efectos de la ingestión de una gran cantidad de este producto. El polvo de hornear no se considera tóxico cuando se utiliza en la cocina y la repostería
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El polvo de hornear contiene bicarbonato de sodio (que también se encuentra en el bicarbonato sódico) y un ácido (como el bitartrato de potasio). También puede contener maicena o un producto similar para evitar que se formen grumos
PORCION RECOMENDADA	10 g a 40 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	388
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUINUA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BOLSA X 300g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La quinoa es una semilla originaria de los Andes, considerada un "superalimento" o pseudocereal. Sirve como una excelente alternativa al arroz o la avena y destaca nutricionalmente por aportar los nueve aminoácidos esenciales, no contener gluten, y ser rica en fibra, hierro y magnesio
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El proceso de la quinua abarca desde su cultivo y cosecha hasta la transformación industrial y su preparación en la cocina. En cada etapa se requiere un manejo cuidadoso para obtener un grano limpio, libre de saponinas (una toxina natural amarga) y listo para el consumo
PORCION RECOMENDADA	10 g a 40 g
VIDA UTIL	1año
MARCA	DORIA

GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	389
NOMBRE DEL PRODUCTO	SAL YODADA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 1kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La sal (cloruro de sodio) forma parte imprescindible de la dieta, tanto por la importancia de sus funciones regulatorias de los líquidos del organismo, como por su rol en los procesos de transmisión nerviosa
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se trata de una actividad minera que se realiza de dos formas posibles: se extrae el mineral y se pulveriza hasta lograr el aspecto deseado, o se bombea agua y se disuelve con los minerales extrayendo una especie de lodo-salmuera que luego se deseca por evaporación.
PORCION RECOMENDADA	menos de 5 g/día de sal
VIDA UTIL	1año
MARCA	refisal
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	390
NOMBRE DEL PRODUCTO	SALVADO DE TRIGO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 450g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El salvado de trigo tiene la capacidad de pasar intacto a través del tracto digestivo y de “retener” el agua. Esto ayuda a: Reducir el tiempo de tránsito intestinal. Aumentar el peso de la masa fecal.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtiene de moler los granos de trigo, y es la cascarilla que lo recubre. Esta cascarilla está compuesta por cinco capas. Desde la más externa, llamada cutícula, hasta la última, llamada aleurona. Es
	el 15% del peso total del cereal.

PORCION RECOMENDADA	diariamente al menos 10 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Salugran
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	391
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLA DE AMAPOLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 1000g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las semillas de amapola son fuente de proteínas y destacan por su alto contenido en fibra. Son muy útiles en dietas de remineralización y recuperación por su elevado contenido en calcio y por ser ricas en oligoelementos como manganeso, cobre y zinc
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Cuando veas que la cápsula de la flor está seca, la ponés boca abajo y vas a ver que caen las semillas. Las vas a recolectar y colocar en un sobre de papel madera para, en el próximo otoño, volver a sembrarlas
PORCION RECOMENDADA	una cucharadita al día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	392
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE CHIA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 200g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La forma más común de comer chía es mezclando las semillas con agua, zumo o algún alimento líquido. Estas absorben el líquido muy rápidamente, en menos de 10 minutos hasta 9-10 veces su volumen. Se puede almacenar la preparación en la nevera y consumir cuando quieras.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO

CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Prefiere suelos ligeros a medios, bien drenados, no demasiado húmedos; como la mayoría de las salvias, es tolerante respecto a la acidez y a la sequía, pero no soporta las heladas. Requiere abundante sol, y no fructifica en la sombra.
PORCION RECOMENDADA	25 gramos, dos cucharadas soperas.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	393
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE GIRASOL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 500g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Las semillas son ricas en proteínas, grasas saludables, fibra y otros nutrientes que pueden ayudar a mantener los niveles de azúcar en la sangre estables. Por otro lado, también contienen magnesio, un mineral que es importante para el metabolismo de la glucosa.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Por su distintivo sabor y alto valor nutricional, las semillas de girasol confitero, conocidas también como pipas de girasol, se pueden consumir crudas o tostadas, incorporarlas en ensaladas, como snack para picar y hasta en preparaciones con verduras o cereales como tartas, hamburguesas, panes o pizzas
PORCION RECOMENDADA	Dos cucharas poseen 5 g de proteína y pueden ser incluidas en las comidas del día a día
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	394
NOMBRE DEL PRODUCTO	SEMILLAS DE LINAZA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE * 500g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	La linaza generalmente se utiliza para mejorar la salud digestiva o aliviar el estreñimiento. La linaza también puede ayudar a reducir el colesterol total en sangre y los niveles de lipoproteína de baja densidad (LDL, o colesterol "malo"), lo cual puede ayudar a disminuir el riesgo de enfermedad cardíaca.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La linaza o lino es una planta silvestre originaria, aparentemente de Europa y cercano oriente, ubicándola más en los alrededores de los ríos Nilo, Éufrates y Tigris, pero las dudas de su origen se basan, en que como las referencias a su uso por la humanidad son tan antiguas, es difícil definir un punto exacto
PORCION RECOMENDADA	entre una y dos cucharadas cada día.
VIDA UTIL	1año
MARCA	Madre tierra
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	395
NOMBRE DEL PRODUCTO	UVAS PASAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500 gr
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Mejoran el flujo sanguíneo evitando coágulos y promoviendo la irrigación de sangre al cerebro. Reducen la acidez y eliminan las toxinas del organismo dado su alto contenido de potasio y magnesio. Ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, gota, artritis y piedras en los riñones.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La uva pasa es un producto que se obtiene del secado de las uvas, se les considera como un fruto seco al no tener ningún tipo de azúcar añadida. Como dato interesante, es el fruto seco que más se
	produce a nivel mundial
PORCION RECOMENDADA	Consumir diariamente 40 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	Spezia
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	396
NOMBRE DEL PRODUCTO	VINO DULCE DE UVAS
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	CAJA x 250 ml
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El Moscatel es un vino dulce natural, que nos ofrece un aroma especial y de una gran finura, que nos recuerda la variedad de la que procede. Grado alcohólico: 15% vol.
Tipo de envase	Botella de vidrio
Material de envase	Botella de vidrio
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El Moscatel es un vino peculiarísimo de Chipiona; se da en sus tierras; pero no en otras, que aunque similares aparentemente, no producen el vino con ese perfume delicioso y tentador. Tal vez «el clima», la naturaleza del terreno, la técnica utilizada, los años de experiencia.
PORCION RECOMENDADA	No más de 1 o 2 onzas
VIDA UTIL	Este licor no tiene fecha de caducidad
MARCA	CASA GRAJALES
GRUPO POBLACIONAL	Adultos Mayores de 18 años
IMAGEN	

ITEM	397
NOMBRE DEL PRODUCTO	COLORANTE AMARILLO HUEVO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500 g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	En pastelería, se utilizan para intensificar el color de gelatinas caramelos y decoraciones de confitería, logrando acabados brillantes y atractivos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los colorantes pueden ser naturales, si son extraídos de una sustancia vegetal, animal o mineral, o sintéticos, si son productos modificados química o físicamente. Entre los colorantes artificiales o sintéticos se distinguen los colorantes azoicos y no azoicos.

PORCION RECOMENDADA	es de 0,1 mg/kg de peso corporal. Los colorantes amarillos o Tartrazina y el Crepúsculo u Ocaso, se usan para dar color a bebidas, polvos para postres, dulces, helados, flanes y otros alimentos
VIDA UTIL	1año
MARCA	COLORISA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	398
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE HINOJO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Saborizante artificial para alimentos, utilizado en panadería, galletería, bizcochería y heladería
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los aceites esenciales se pueden extraer mediante diferentes métodos como: prensado, destilación con vapor de agua, extracción con solventes volátiles, enfleurage y con fluidos supercríticos. En el prensado, el material vegetal es exprimido mecánicamente para liberar el aceite y este es recolectado y filtrado.
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	399
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El extracto de vainilla, como bien su nombre lo indica es un concentrado - que se utiliza para saborizar comidas y bebidas - obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla (género de orquídeas que produce un fruto del cual se obtiene este saborizante, después de un sencillo proceso de maceración)

Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se prepara de forma sintética y es un producto que imita el aroma y el sabor del fruto, pero no procede directamente de este. Para su proceso sintético se parte de otras sustancias, como la corteza de
	pino, el aceite de clavo de olor, la lignina o el salvado de arroz
PORCION RECOMENDADA	Hay 2 calorías en 3/4 cucharadita
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	400
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE COCO FRASCO X 500mL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	aceite extraído de la pulpa o núcleo del coco. A temperatura ambiente es sólido, pero se vuelve blando y líquido cuando se calienta. Es especialmente rico en grasas saturadas y se utiliza para cocinar, con fines cosméticos y en la industria (biodiésel).
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	está compuesto en su totalidad por diferentes grasas y es principalmente rico en ácidos grasos saturados de cadena media. Ácido cáprico: es un increíble exfoliante que puede ayudar a hidratar la piel. El ácido cáprico constituye aproximadamente el 7% del aceite de coco
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	401
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA DE MANTEQUILLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La esencia de mantequilla es un aromatizante y saborizante artificia líquido utilizado en repostería y panadería para aportar el aroma intenso, el sabor cremoso y característico de la mantequilla, sir necesidad de usar grandes cantidades de grasa real. Es concentrada, termoestable (mantiene su sabor al hornear) y suele ser apta para veganos
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	está compuesto en su totalidad por diferentes grasas y es principalmente rico en ácidos grasos saturados de cadena media. Ácido cáprico: es un increíble exfoliante que puede ayudar a hidratar la piel. El ácido cáprico constituye aproximadamente el 7% del aceite de coco
PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	FLEISCHMANN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	402
NOMBRE DEL PRODUCTO	ESENCIA PANETTONE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 500mL
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La esencia de panettone es un concentrado aromático que aporta las notas cítricas, dulces y florales características de este tradicional pan italiano. Combina ingredientes como vainilla, ralladura de naranja/limón, miel y especias. Garantiza un sabor uniforme y resistente al horno en tus recetas
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	está compuesto en su totalidad por diferentes grasas y es principalmente rico en ácidos grasos saturados de cadena media. Ácido cáprico: es un increíble exfoliante que puede ayudar a hidratar la piel. El ácido cáprico constituye aproximadamente el 7% del aceite de coco

PORCION RECOMENDADA	lo ideal es consumir como máximo 2 cucharas
VIDA UTIL	1año
MARCA	LEVAPAN
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	403
NOMBRE DEL PRODUCTO	TINTURA DE CARAMELO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	TARRO X 5000 KILOS
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Se utiliza extensamente para darle color a gran cantidad de alimentos y bebidas, como refrescos de cola, salsa de soja, sazonadores, panes, alimentos para mascotas, cereales, etc. También se utiliza en algunas aplicaciones no alimenticias y de cosméticos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El color caramelo es un colorante alimentario obtenido mediante la caramelización del azúcar. Este proceso se lleva a cabo calentando azúcar, generalmente sacarosa, hasta que se descompone y forma una variedad de compuestos que le otorgan ese color distintivo y su característico sabor
PORCION RECOMENDADA	1 cucharadita en postres o recetas
VIDA UTIL	1año
MARCA	levapan
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de doce (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	404
NOMBRE DEL PRODUCTO	CUAJADA BLOQUE X 500g
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 500g

COMPOSICION DEL PRODUCTO	Auténtica cuajada colombiana es fabricada a partir de leche entera. Se diferencia de los demás quesos por su sabor a fresco, color blanco y consistencia blanda.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Se obtiene añadiendo cuajo, generalmente de animal, aunque actualmente son cuajos obtenidos por manipulaciones genéticas. Se usa leche de vaca o de oveja pasteurizada y a unos 35º. La leche se coagula en unos 30 minutos. No se ha fermentado, así que no tiene ácido láctico ni bifidobacterias significativas.
PORCION RECOMENDADA	entre 1 y 3 raciones diarias.
VIDA UTIL	10 días
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	405
NOMBRE DEL PRODUCTO	MARGARINA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BARRA X 125g
COMPOSICION DEL PRODUCTO	elaborada con aceites vegetales, que se utiliza en la mesa para untar, cocinar y hornear. Es un producto popular en los hogares colombianos por su versatilidad y su sabor clásico.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Los ingredientes principales de la mantequilla La Fina son aceites vegetales, agua y sal. Otros ingredientes incluyen emulsionantes (como lecitina de soya y mono y diglicéridos), conservantes (como sorbato de potasio), saborizantes, antioxidantes (como BHT), secuestrantes (EDTA) y colorantes (como betacaroteno). Dependiendo del tipo, puede contener leche descremada, ácido cítrico y vitaminas A y D
PORCION RECOMENDADA	La cantidad de margarina a usar depende de la receta; generalmente, se usa la misma cantidad que de mantequilla en peso (113 gramos por barra), pero se mide por volumen (tazas) o peso según el tipo de receta. Es importante leer la tabla nutricional para comparar y asegurarse de no excederse en grasa saturada y ácidos trans, o utilizar el mismo peso que la receta indica de mantequilla para la mayoría de preparaciones.
VIDA UTIL	1año
MARCA	LA FINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	406
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CAMPESINO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	queso fresco semiblando y semigraso, elaborado con leche fresca pasteurizada semidescremada, cloruro de calcio para estabilizar, sal y cuajo. Queso Paipa: es un queso semimadurado con una maduración de 20 días. Quesito: es un queso fresco elaborado con leche de vaca, clasificado como blando y graso.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La elaboración de queso campesino es un proceso físico y químico-biológico, en el cual se obtiene un producto por coagulación de la leche, gracias a la acción de tres factores: - Una enzima (cuajo). - La acidez. La temperatura.
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	407
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO COSTEÑO
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	BLOQUE X 500 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	El queso costeño es un queso fresco elaborado con leche bovina normalmente no pasteurizada, no ácido, de alta salinidad, es prensado, por lo que su porcentaje de humedad es bajo. El queso costeño es uno de los quesos más tradicionales y de bastante aplicación en la gastronomía de Colombia.
Tipo de envase	Envase plástico a vacío
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso costeño se caracteriza por su alto contenido de NaCl (cloruro de sodio) y su bajo porcentaje de humedad, permitiendo así

	que su conservación sea mayor con respecto a otros quesos
PORCION RECOMENDADA	no debe ser de más de 40 a 50 gramos,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	408
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO CREMA UNTAR
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	FRASCO X 400 G
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Dentro de los minerales, el queso crema aporta un elevado contenido en fósforo. Este mineral ayuda a facilitar la digestión, a limpiar los riñones y a fortalecer huesos y dientes. Asimismo, el queso crema contiene ácido fólico con el que se puede prevenir ciertas enfermedades en la médula espinal y el cerebro
Tipo de envase	Envase plástico frasco
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	La producción de queso crema se lleva a cabo mediante la pasteurización de la leche y su fermentación posterior con una cultura de microorganismos específicos. Durante este proceso, las masas de queso se separan y se produce queso crema
PORCION RECOMENDADA	50 gramos al dia,
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	COLANTA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	409
NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO MOZARELLA
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	X 1000 GR
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La mozzarella es un tipo de queso italiano cuyo nombre responde a su forma de elaboración, ya que proviene del italiano “mozzare”, es decir, “cortar”. Tradicionalmente, se elaboraba con leche de búfala,

	aunque en la actualidad, además de este lácteo, también se utiliza la leche de vaca o combinadas
Tipo de envase	Envase plástico a vacio
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El queso mozzarella obtiene su textura y sabor únicos gracias a un método de producción conocido como 'pasta filata'. La Pasta filata se traduce del italiano como 'pasta hilada'. El proceso comienza con la obtención de la calidad adecuada de leche, que luego se fermenta con bacterias de ácido láctico.
PORCION RECOMENDADA	hasta los 100 gramos al día.
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALPINA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (3) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	410
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA CHANTILLY VEGETAL
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	TETRAPACK X 1L
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Es una crema base, concentrado de alto rendimiento y sabor neutro ideal para personalizar tus sabores y recetas. Por su gran versatilidad puede rendirse y diluirse con diferentes ingredientes como agua, leche, crema de leche, jugos y frutas de sabores ácidos, cítricos o con diferentes licores.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	Una crema es una emulsión, una mezcla de agua y aceite que se desarrolla en dos fases, en la fase que se denomina acuosa se introducen todos los ingredientes solubles en agua y en la lipófila o fase aceite todos los ingredientes solubles en aceite
PORCION RECOMENDADA	Lo mas recomendado es 1 onza
VIDA UTIL	1año
MARCA	DON BATTEL
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de (12) años y adultos.

IMAGEN	

ITEM	411
NOMBRE DEL PRODUCTO	CREMA DE LECHE
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	X 850 ML
COMPOSICION DEL PRODUCTO	La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta dulce que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar refrigerado a 0° a 4 °
Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	El origen de la crema de leche se remonta al siglo XVII cuando gracias a los cocineros de la corte francesa, deja de ser usada solo para hacer manteca y se comienza a apreciar su untuosidad y ligereza. Ya para el siglo XX se convirtió en el ingrediente básico de muchas cocinas.
PORCION RECOMENDADA	Hay 155 calorías en Crema de Leche (3 cucharadas)
VIDA UTIL	3 meses
MARCA	ALQUERIA
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	

ITEM	412
NOMBRE DEL PRODUCTO	COBERTURA CHOCOLATE NEGRO X 2.5kg
CANTIDAD	1
UNIDAD DE MEDIDA	PAQUETE X 2.5kg
COMPOSICION DEL PRODUCTO	Chocolate real belga en barra para la elaboración de bombones, chocolates, trufas, decoración, rellenos y pastelería fina. Proporciona un excelente brillo. Textura suave. Funde suavemente en la boca.
Tipo de envase	Envase plástico
Material de envase	PLASTICO
CONDICIONES DE CONSERVACION	Almacenar a temperatura ambiente, lugar fresco y seco

Tipo de tratamiento (proceso de elaboración)	En cambio, el chocolate negro se elabora en base a la pasta de cacao mezclada con azúcar. Según la legislación, la mezcla debe contener al menos el 50% de pasta de cacao, pudiendo variar entre este porcentaje y un 99% en algunos chocolates negros
PORCION RECOMENDADA	una porción moderada de 20-30 gramos
VIDA UTIL	1año
MARCA	BELCOLADE
GRUPO POBLACIONAL	Niños mayores de cuatro (12) años y adultos.
IMAGEN	