



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ACEITE DE GIRASOL
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Aceite de girasol. Con sabor y olor característicos. Debe estar libre de rancidez o materiales extraños, la identificación de aceite de pescado debe ser negativa. El aceite debe ser envasado en material inerte al producto y asegurar su conservación durante el transporte y almacenamiento.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Envase plástico en material Cloruro de polivinilo. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Envase por 3 litros.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ACEITE DE OLIVA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Elevado punto de humo (sobre 250 ° C).</p> <p>El fruto debe estar sano, la recolección es manual sin que entre en contacto con el suelo, inmediata molturación y extracción en frío con maquinaria ecológica hace que obtengamos un aceite con garantía sanitaria, especialmente indicado para consumo crudo.</p> <p>Sin ningún tipo de aditivo, 100% aceite de oliva extra virgen.</p> <p>Tiene un alto contenido de grasa monoinsaturada (principalmente, ácido oleico) y polifenoles. El aceite de oliva tiene un largo periodo de vida útil y puede ser conservado sin refrigeración durante un año.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Sabor afrutado.</p> <p>Color verde esmeralda, aunque puede ir de claro a medio.</p> <p>Textura delicada al paladar.</p> <p>Olor característico a fruta Madura.</p> <p>Aceite vegetal comestible, de la aceituna recogida en su momento óptimo de maduración, para obtener el aceite extra virgen, cuyas características organolépticas le hacen diferente a otro tipo de aceites.</p> <p>Aceite vegetal comestible, características organolépticas propios del producto fresco.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Envase Vidrio color ámbar</p> <p>Conservación: temperatura ambiente</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	Frasco x 500 cc.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	Ají
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Originario del Continente Americano, se considera una especie con variabilidad; (más de 200 variedades de chiles o ajíes picantes), su gama de colores es desde el verde brillante pasando por los amarillos, naranjas, rojos morados, hasta los pardos oscuros.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	AJONJOLI BLANCO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Semillas frescas y seleccionadas de color blanco. Las semillas blancas de ajonjolí tienen buen desarrollo, es exigente en nutrientes del suelo, es una oleaginosa que provee hierro, lecitina, potasio, sodio, se usan en panificación y repostería, de fácil digestión para el organismo.</p> <p>Su fruto es una cápsula con semillas lisas y aplanadas de color amarillento, con tendencia a desprenderse al madurar.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Empacado e bolsa plástica sellada, rotulado con el nombre del producto, nombre del producto o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento y peso.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>En bolsas de polietileno por 100g</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ALMIDÓN DE YUCA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Es una harina que se obtiene de la yuca de la variedad Manihot esculenta. Es utilizado principalmente para alimentación humana en productos de confitería y en especial en la preparación de panes. Contiene: proteínas, grasa, carbohidratos, ceniza, humedad, fibra.</p> <p>El almidón se debe presentar en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El almidón, se debe empacar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría de Educación Pública

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ARROZ BLANCO TIPO 1 GRADO 2
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Arroz descascarado al cual se le ha eliminado parcial o totalmente por elaboración, el germen y las capas de la aleurona.</p> <p>No se debe adicionar aceite mineral. No se deben adicionar colorantes no permitidos por legislación nacional vigente. No se acepta el arroz blanco que esté infectado o infestado. El arroz blanco no debe exceder los límites de metales pesados ni de plaguicidas establecidos en el Codex alimentarius.</p> <p>La humedad del arroz blanco no debe ser mayor a 14%. El arroz blanco no debe tener contenido de Aflatoxinas superior a 20 ppb.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Bultos por 50 kilos de capacidad. Bolsa por kilogramo.</p>

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ARVEJA SECA - Arveja de calidad: Tipo 1 Grado 2 AMARILLA Y VERDE SECA.
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Alverjas de forma esférica con tegumentos externos de colores generalmente uniformes en este caso de color verde, de las cuales el 97% mínimo queda retenido por una criba con orificios circulares de 6,35 mm (16/64 de pulgada).</p> <p>La arveja seca para consumo debe ser fresca de cosecha máxima del semestre anterior a la entrega, no debe presentar olores objetables, residuos de material tóxico, o que estén infestados o infectados.</p> <p>La arveja no debe exceder los límites de materiales pesados plaguicidas establecidos por el Codex Alimentarius. El producto no debe tener más de 1,0% de impurezas ni más de 0,1% de materias duras. El producto debe tener una humedad máxima del 13%.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El almidón, se debe empaque en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Al momento de la entrega en la Universidad, el producto no debe tener más de tres meses de empaque.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ATUN EN AGUA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas establecidos en la norma NTC 1276: Atún en conserva.</p> <p>Cumplir con la Resolución No. 148 de 2007 Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano. Cumplir con la NTC 4433: microbiología. Método para evaluar la esterilidad comercial en alimentos.</p> <p>- De acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674/2013 del Ministerio Salud y Protección Social, todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y según lo definido en la Resolución 719/2015 por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Limpio, libre de piel, coágulos de sangre y espinas El Lomo Fino (compacto), es el atún cortado en segmentos transversales, al cual no se debe adicionar fragmentos sueltos debe ser 100% lomo fino. - Latas en buen estado sin abolladuras u oxidación con registro sanitario de INVIMA.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Color, sabor, aroma característico y textura compacta.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Se realiza la recepción del producto a temperatura ambiente. El Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
CONDICIONES DE FECHA VENCIMIENTO	12 meses de acuerdo con las condiciones de almacenamiento, dadas después de la producción. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de entrega del producto en el punto de atención.
PRESENTACION	Latas de lomitos de atún de 1800 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	AVENA EN HOJUELAS
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto obtenido a partir de la laminación del grano de avena entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Debe presentar un color castaño o caoba claro uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño uniforme, de forma ovalada, bordes suaves, superficie suave, compacta y sin desprendimiento de partículas. Olor y Sabor: El producto tendrá olor y sabor característico a avena tostada, estará libre de olores o sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	AZÚCAR BLANCO ESPECIAL
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Producto natural extraído de la caña de azúcar de presentación sólida y cristalizada, constituido esencialmente por sacarosa, obtenido mediante procedimientos industriales apropiados y que no ha sido sometido a proceso de refinación. Se diferencia del Azúcar Blanco porque sus requerimientos son más exigentes.</p> <p>El azúcar es sacarosa, un carbohidrato de origen natural compuesto por carbono, oxígeno e hidrógeno. El azúcar blanco es un alimento puro con más del 99,6% de sacarosa.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Apariencia: Cristales blancos con menos de 4 particular negras en 500 gramos. Olor: Libre de olor extraño. Sabor: Típicamente dulce. Libre de sabor extraño.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Empaque: El empaque es (incluir todas las presentaciones) un material que no altere el producto y asegura su conservación durante el transporte y almacenamiento adecuados.</p> <p>Rotulado: El rotulado cumple la Resolución 5109 de 2005 y llevar impresa la leyenda "Azúcar Blanco Especial". Esta podrá adicionarse de cualquier otra palabra que indique el proceso industrial para producir el azúcar.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>En bolsa plástica por kilogramo.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Formación de líderes

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela Superior de Pedagogía

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	BEBIDA ACHOCOLATADA (CACAO EN POLVO)
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	El cacao en polvo se obtiene a partir de granos de cacao tostados, rotos y descascarillados, se trituran y se prensan hidráulicamente, la torta de presión resultante se pulveriza.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia: Polvo fino, marrón claro, marrón rojizo. Consistencia: Sólida, polvo, se puede apelmazar. Olor: Característico, no rancio. Sabor: Característico, un poco amargo. Dimensiones: > 99% pasa por un tamiz de 75 µm (200 MESH).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Formación de líderes

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Café granulado producto del tostado y la molienda posterior del café. No debe tener grumos ni estar compactado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. <ul style="list-style-type: none">• Bolsa polipropileno aluminizada.• El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsas de 5 libras completamente sellada.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CALDO DE GALLINA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	El caldo está elaborado con ingredientes naturales y conservantes. Está disponible en variedades de carne, gallina con hortalizas, vegetal con hierbas y especias.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	El producto debe llegar en cajas de cartón de a 100 unidades. Cubos de a 8 gr de peso cada uno envueltos en papel aluminio, totalmente empacados.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Alimentos

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CANELA EN ASTILLA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Corteza del árbol de la canela, entera en rajas Corteza del árbol de la canela molida en forma de polvo fino de color café claro. La canela posee propiedades carminativas, La industria utiliza la canela por sus propiedades antifúngicas y antibacterianas. No debe presentar signos de infestación o infección.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Olor y sabor característico, color café intenso. No debe estar partida. De sabor agradable y dulzón. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Alimentos

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CEBADA PERLADA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Cebada. -Es el grano precedente de la especie de <i>Hordeum vulgare</i>, de la familia de las poaceae (gramineae).</p> <p>Cebada Perlada. - Es el grano de cebada, limpio, sano y clasificado que ha sido sometido al proceso de refregado abrasivo para eliminar la cáscara (mondado), pudiendo o no haber sido blanqueado.</p> <p>Hojuelas de cebada. -Es el producto obtenido de granos de cebada perlada, previamente limpiados, descascarados, cortados transversalmente o no, precocidos o no y que han sido laminados para formar hojuelas, escamas o copos; pudiendo o no habérsele agregado aditivos permitidos en el Codex Alimentarius. Estas hojuelas para ser consumidas requieren de un proceso de cocción completa.</p> <p>Las hojuelas deberán provenir de granos de cebada perlados, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Las hojuelas de cebada tendrán un color cremoso, poseerán un sabor y olor característico al producto. Estarán libres de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CEREAL INFANTIL – HOJUELAS O MAÍZ SOPLADO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Se entiende por cereales en copos o expandidos los productos alimenticios elaborados a base de granos de cereales sanos, limpios y de buena calidad, enteros, o sus partes o molidos, preparados mediante técnicas, aptos para ser consumidos directamente o previa cocción. Provenientes de materias primas como: trigo, maíz, arroz, avena, cebada, centeno y otros cereales comestibles enteros o troceados. Podrán contener ingredientes adicionales autorizados.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Los envases y embalajes de cereales en copos o expandidos podrán ser de cartón, material celulósico, sulfurizado, parafinado, metalizado o plastificado de celofán, de compuestos macromoleculares, autorizados para tal fin o de cualquier otro material que sea autorizado por el Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CHOCOLATE DE MESA CON AZÚCAR
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Chocolate elaborado con pasta o licor de cacao, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Masa o pasta o licor de cacao preparado por el molido del cacao fermentado y tostado, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, mezclado o no con una cantidad variable de azúcares como: sacarosa, dextrosa, maltodextrina y otros tipos de edulcorantes y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. Al producto no se le debe adicionar sustancias inertes, dextrinas, sustancias conservantes o materias extrañas, al igual que la adición de almidones o harinas de cualquier tipo de cereales o pseudos cereales. No se permite la adición de otra grasa diferente a la manteca de cacao a excepción de la aportada por la leche.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ciencias

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CLAVO DE OLOR
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano. Otros usos como analgésico.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto elaborado a partir de cacao con pasta de cacao 66.5%; azúcar 27.0%; manteca de cacao 6.5%; emulgente: lecitina de soja; aroma natural de vainilla.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ciencias

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	COCO RALLADO DESHIDRATADO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	El coco rallado desecado es el producto acabado que se obtiene del coco. La elaboración consiste en descascarar, pelar, moler, secar y tamizar. Es utilizado como ingrediente para pasteles o tortas.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia: Partículas ralladas blancas. Libre de grumos y materia extraña. Consistencia: sólida. Olor: Dulce, agradable y característica del producto, libre de olores extraños. Sabor: Dulce, agradable y característica del producto.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Ministerio de Educación

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	COCOA EN POLVO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Es un producto proveniente del prensado de licor de Cacao el cual da como resultado un polvo de flujo libre y soluble obtenido de la pulverización de la torta de cacao.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	COLOR
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Condimento en polvo cuyos ingredientes son harina de arroz, colorantes artificiales: color amarillo No. 5 (Tartrazina y rojo 4R). Producto libre de colores extraños, presencia de hongos. No debe presentar grumos, ni presencia de elementos extraños como raíces, cuerpos de animales o larvas. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Bolsa por 125 gramos sellada por completo. Bolsa por 500 gramos. Sellada por completo.



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CREMA DE LECHE
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica – NTC 930 (Tercera actualización)-Resolución 2310 de 1986 y Resolución 1804 de 1989. La crema de leche proviene de la leche de especies aptas y autorizadas para el consumo humano. La crema de leche fresca, podrá estar elaborado a partir de leche cruda y ser sometida a proceso de pasteurización ultra pasteurización (UHT) o esterilización. Debe estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctica y demás sustancias diferentes a las lácteas. La crema de leche debe estar exenta de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos que pongan en riesgo la salud humana. La crema de leche debe cumplir con los límites de residuos de plaguicidas establecidos en el resolución 2906 de 2007. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Producto lácteo de color blanco, sabor y olor característico, textura semilíquida.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes suficientemente inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos. En bolsa plástica con barrera PEBD rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y número de lote. Bolsa de alta barrera, fabricada por coextrusión y compuesta por polietileno blanco, (EBOH) y polietileno transparente o blanco.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 15 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Presentación en bolsa de litro Larga vida (UHT)



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CUCHUCO DE CEBADA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto obtenido de la selección, limpieza, trillado y molienda (hasta una determinada granulometría) de cebada clasificada para consumo humano.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CUCHUCO DE TRIGO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto obtenido de la primera trituración del trigo clasificado para consumo humano.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	CURRY
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Es originaria de Madrás, una región de la India. En su país de origen cada cocinero prepara su propio curry, según su gusto personal. Actualmente los países, que más utilizan el curry son Sri Lanka, Thailandia, en los países del Caribe.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	ESENCIAS CONCENTRADAS DE DIFERENTES SABORES
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Sustancias aromáticas idénticas a las naturales empleadas para aromatizar o realzar aromas a productos como cremas, galletitas, pastillas, caramelos, pastas, chocolates y línea de panificados en general, gracias a su excelente capacidad de integración, solubilidad y mezclado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	FÉCULA DE MAÍZ - ALMIDÓN DE MAÍZ
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>El almidón de maíz es el producto obtenido húmeda del grano de maíz y que corresponde a un polímero.</p> <p>El almidón de maíz se clasifica así:</p> <p>Almidón de maíz sin modificar para uso en la industria textil y en la industria de papel y cartón.</p> <p>Almidón o fécula de maíz sin modificar para uso en la industria alimentaria.</p> <p>El almidón o fécula de maíz se debe presentar en forma de polvo fino blanco libre de partículas negras, suciedad u otras impurezas, no debe tener olor.</p> <p>En el almidón o fécula de maíz no se permite la adición de edulcorantes, saborizantes ni ningún otro aditivo.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El almidón de maíz en sus usos, se debe empaquetar en bolsas de papel kraft o plásticas que permitan conservar la calidad e higiene del producto y facilitar el manejo.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	FLAN DE LECHE - BASE EN POLVO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Preparado en polvo para la elaboración de Flan de un exquisito sabor y textura.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ciencias

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	FRÍJOL DIFERENTES TIPOS - DE PRIMERA CALIDAD
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	El frijol deberá ser inocuo y apropiado para el consumo humano, exento de sabores y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana (Ref.: CODEX STAN 171-1989).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empaçado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	GALLETA SODA TACO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Galleta elaborada a base de Harina de Trigo Fortificada (Contiene Niacina 75 mg/kg, Hierro Reducido 55 mg/kg, Mononitrato de Tiamina [Vitamina B1] 6.4 mg/kg, Riboflavina [Vitamina B2] 7.0 mg/kg, Ácido Fólico 1.54 mg/kg), Grasa Vegetal (Palma), Sal, Azúcar, Agua, Levadura, Leche en Polvo, Lecitina de Soya, Sabor Ácido láctico, contiene enzimas y gluten.</p> <p>La harina de trigo y otras farináceas deben cumplir con las condiciones sanitarias exigidas para estos productos.</p> <p>Las galletas no deben contener partículas extrañas, insectos, restos de insectos ni residuos biológicos</p> <p>Certificación - ISO 9001:2000.</p> <p>La galleta es empacada en material BOPP, mantener su crocancia y sabor durante todo el tiempo de vida útil.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Bolsa de polietileno o polipropileno.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Taco por 34 galletas embalado en cajas de cartón de máximo 12 paquetes.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	GARBANZO SECO PARA CONSUMO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Garbanzo seco para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie <i>Cicer arietinum</i> L. Garbanzo grande, comprende granos enteros y sanos con tegumentos externos de color blanco, rojizo, castaño claro u oscuro uniforme, de los cuales máximo el 5.0%. Producto natural sin preservativos y/o aditivos No debe presentar signos de infestación o infección
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Deben estar empacados de manera que se visualice todo el producto. el color debe ser homogéneo, no se aceptan manchas en el producto de ningún tipo. El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena Conservación e higiene del producto. Bolsa de polietileno de 1000 gramos. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Se requieren las siguientes presentaciones: Bolsas de polietileno de 1000 gramos de capacidad. En pacas de 25 bolsas.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	GELATINA DE SABORES SURTIDOS
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Mezcla en polvo para preparar gelatina con adición de vitamina C. Producto de fácil digestión. No debe contener colesterol. Debe contener 9 de los 10 aminoácidos esenciales. No debe llegar con grumos en su interior ni partículas de color extraño al producto.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. Variedad de colores. Sabores: mora, fresa, cereza, uva, limón, frambuesa, naranja, piña, mora azul, mango biche, salpicón, durazno, manzana.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Bolsa por 1000 gramos. En cajas de 8 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	GELATINA SIN SABOR
CARACTERÍSTICAS CALIDAD E INOCUIDAD DE	La gelatina debe ser insoluble en alcohol, aceites volátiles en cloroformo y en La gelatina debe presentar una fuerza de Gel expresada en grados Bloom, según necesidades del consumidor. La solución de gelatina en agua a una concentración del 1% a 40 °C debe tener olor y color característico. No presentar grumos ni materiales extraños en su interior.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color, sabor y aroma característicos del producto. Gelatina sin adición de sabores. La gelatina debe presentar solubilidad al 3% en agua y debe ser coloide claro o translúcido.
CARACTERÍSTICAS EMPAQUE Y ROTULADO DE	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Paquete por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	HARINA DE MAIZ AMARILLA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto natural e integral elaborado a partir de la fina molienda de maíz. Se presenta como un polvo fino y de granulometría homogénea. Contiene el salvado de avena y la harina de endosperma. La Harina de maíz es un producto de consumo directo, ya que durante su elaboración ha sido sometida a un proceso de cocción. En la elaboración de este producto no se han utilizado aditivos ni conservantes químicos. Los productos de avena integral contienen 6 de los 8 aminoácidos esenciales para nuestro organismo, 65 % de ácidos grasos insaturados y un contenido de Betaglucanos que supera el 5%.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color: Debe poseer un color amarillo uniforme. Aspecto: Mezcla homogénea de partículas finamente molidas. Olor y Sabor: Deberá presentar olor y sabor característico del maíz, estará libre de olores y sabores extraños (rancio, amargo, a productos químicos).
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	HARINA DE TRIGO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Producto elaborado con granos de trigo común, triticum aestivum L., o trigo ramificado, Triticum compactum Host., o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.</p> <p>La harina de trigo debe ser inocua y apropiada para el consumo humano.</p> <p>La adición de vitaminas y minerales debe cumplir con lo estipulado en la legislación vigente.</p> <p>Exenta de sabores y olores extraños y de insectos vivos.</p> <p>Exenta de excretas animales.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Producto empacado y sellado mediante máquina automática de solapa.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Bolsa de polietileno en 1000 gramos.</p> <p>Pacas de 25 kg.</p> <p>Bulto por 50kg.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	HARINA PARA BUÑUELOS
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Mezcla para reconstituir elaborada a partir de harina de trigo, azúcar, yema de huevo liofilizado, leche en polvo, bicarbonato sódico (E-500), pirofosfato ácido de sodio (E-450i), lecitina de soja, vainillina y sal.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	HUEVO DE GALLINA FRESCOS PARA CONSUMO
CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas NTC 1240 Esta norma establece la clasificación y los requisitos de calidad que debe cumplir el huevo de gallina fresco para consumo humano. Huevos de gallina frescos, libres de contaminación y que no hayan sido sometidos a ningún tratamiento. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Al agitarlo no debe sentirse movimiento, al partirlo y colocarlo sobre un plato la yema debe permanecer centrada firme y protuberante y la clara viscosa. El productor del alimento debe contar con el concepto sanitario Favorable del establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen alimentos o sus materias primas, emitido por la autoridad sanitaria competente. Productos limpios, sin evidencia de ningún residuo orgánico.
CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA	Olor: característico al producto. Yema: de forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme. Clara o albumen: viscosa, limpia, consistencia firme, de aspecto homogéneo.
CARACTERISTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque que garantice



UNIVERSIDAD PEDAGOGICA
NACIONAL

Formadora de líderes

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

	la protección y conservación del producto en los procesos de manipulación, transporte, almacenamiento y distribución. Empaques limpios sin evidencias de residuos orgánicos y de plagas.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Se realiza la recepción del producto a temperatura ambiente. El Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación. Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento. El transporte utilizado para la distribución de este producto y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	30 días calendario desde el momento de la recepción.
PRESENTACION	Bandejas de 30 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	LECHE CONDENSADA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto elaborado a partir de leche de vaca a la que se le ha evaporado agua y agregado azúcar, lo que resulta en un proceso de espeso. Se debe almacenar en un lugar fresco, seco y ventilado a temperatura ambiente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Dulce de color cremoso, textura espesa acuosa, sabor dulce concentrado y aroma agradable.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto debe ser empacado en material que no altere al producto y lo conserve con sus características químicas y microbiológicas. Se puede empacar en recipientes de vidrio, hojalata, aluminio o material plástico, termo sellado. El rótulo del producto debe cumplir e indicar según la Resolución 005109 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS, el ingrediente activo y la composición.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Empaque por 800 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	LECHE CONDENSADA AZUCARADA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Es el producto higienizado, obtenido por deshidratación parcial, a baja presión, de una mezcla de leche y azúcares. Ingredientes: Leche entera, azúcares. Aditivos: Estabilizantes permitidos, conservantes permitidos. El producto debe presentar un aspecto y consistencia uniformes, exento de grumos y cristales de azúcar. Color blanco o crema claro, o el característico del sabor correspondiente. Olor y sabor característico del producto. Debe estar exento de sustancias tóxicas, residuos de droga o medicamentos, grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto debe estar exento de materias extrañas (partículas quemadas, restos de insectos, etc.). Se permite la adición de colorantes naturales en una cantidad mínima para obtener los efectos deseados y colorantes artificiales en un nivel máximo de 30 mg/kg, aprobados por la autoridad sanitaria competente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 1 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	LECHE LARGA VIDA 1100ML (ENTERA Y DESLACTOSADA)
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC – 3856, NTC – 506, NTC 4433, Decreto 616 de 2006 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Ausencia de sustancias como neutralizantes, conservantes, adulterantes, sueros lácteos. Libre de residuos de drogas, medicamentos y plaguicidas. Ausencia de sustancias tóxicas como adulterante. Libre de impurezas, insectos, huevos, fragmentos y excretas de roedor. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Sabor: Cremoso palpable. Olor: Lácteo característico, fresco. Color: blanco cremoso suave. Textura: Homogénea
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético. De tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que evite su contaminación física, química y biológica. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	Mínimo 90 días calendario, desde la fecha de envase hasta la fecha máxima de consumo. Entre cuarenta y cinco (45) a sesenta (60) días calendario antes de la fecha máxima de consumo, a partir del momento de la entrega y recibo a satisfacción.
PRESENTACION	Bolsa por 1.1 Litros.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Pedagogía

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	LECHE FORMULA INFANTIL DE CONTINUACIÓN
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Resolución 11488 de 1984 y el Decreto 1397 de 1992 y las demás que la modifique, sustituyan o adicione, en el momento que entre en vigencia. Las latas no deben presentar abolladuras, perforaciones o mal estado. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Polvo ultra fino, con color y sabor característico.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución 11488 de 1984 por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. Cumplir con el Decreto 1397 de 1992 por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Se realiza la recepción del producto a temperatura ambiente. El Vehículo para transporte de alimentos con concepto sanitario vigente, que no ocasionen riesgo de contaminación y/o proliferación de microorganismos, y protejan contra la alteración del alimento o los daños en el material de empaque. El producto no se debe colocar directamente sobre el piso del carro, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	12 meses sin abrir. Mínimo 10 meses de vida útil a partir de la fecha de recepción del producto.
PRESENTACION	Tarro por 900 o 450 gramos.

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	LENTEJA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Lenteja para el consumo humano. Comprende los granos procedentes de la especie <i>Lens succulenta</i> Moench. Comprende lentejas con tegumentos externos de colores marrón o verdes característicos de la variedad. Producto natural sin preservativos y/o aditivos. Humedad máxima 13%. Olor característico, color verde, limpias, libre de impurezas y materiales extraños. No debe presentar signos de infestación o infecciones. Libre de infestación en cualquiera de sus estados biológicos (huevos, larvas, pulpas o adultos) o infestación. Sin olores objetables o con residuos de materiales tóxicos.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Bolsa de polietileno de 1000 gramos. Pacas de 25 kilos.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Repositorio de Contenidos

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	LEVADURA SECA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Polvo marrón-amarillento de color y tamaño poco homogéneos de olor característico ideal para todo tipo de panes en cualquier proceso de panificación que necesite leudado, como: pan blando, pan aliñado, pan francés, croissants, panettone y pan dulce, masas congeladas, pan de molde.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Paquete por 1000 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría de Educación

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	MARGARINA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Producto obtenido de la mezcla de aceites soya o algodón, palma, soya o algodón, Palmiste), agua, leche, sal, emulsificantes (lecitina de soya, mono y diglicéridos), conservantes (sorbato de potasio y ácido sórbico), sinergista (ácido cítrico), secuestrante (EDTA), antioxidante (BH), colorante natural.</p> <p>Las margarinas esparcibles para uso de mesa y cocina deben estar libres de materias extrañas, olores y sabores objetables.</p> <p>El color debe ser crema o amarillo uniforme.</p> <p>Se deben utilizar los aditivos establecidos en la legislación nacional vigente y en el Codex Alimentarius.</p> <p>De fácil untuosidad.</p> <p>Contenido mínimo de grasa: 80% m/m del producto.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Producto empacado en papel aluminizado.</p> <p>Empaque por 500 gramos.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Formación de calidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

PRESENTACIÓN

Empaque por 500 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	MAYONESA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Salsa proveniente de la emulsión semisólida de aceites vegetales comestibles refinados, yema de huevo y/o huevo entero, jugo de limón, vinagre, sal, edulcorantes naturales y otras especias, condimentos y hierbas aromática. Consistencia semisólida, suave y cremosa. Bajo contenido de grasa. La mayonesa debe tener consistencia y color uniformes, sin separación de fases.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto debe estar envasado en recipientes, con cierre hermético, que proporcionen al producto protección durante el transporte y almacenamiento. Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Garrafas x 4000 gr. En cajas de cartón de 4 garrafas. Doypack por kilogramo. Bolsa por 100 unid individuales de 8gr cada uno.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Alimentos

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	MANÍ CON SAL
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Alimento combinado compuesto de maní tostado, de apariencia firme, seca y crujiente, adicionado con sal. El maní de sal es una mezcla de granos de maní de confitería (procedente de cualquier variedad de la especie <i>Arachis hypogaea</i>). Producto combinado elaborado con maní tostado (grano entero, clasificado (Grado 1), al cual se le ha retirado la cascara).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento. Color: Uniforme característico del maní. Olor y sabor: Característico del producto. Apariencia: firme y seco.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Los empaques destinados para contener el producto deben ser de fibras naturales, polipropileno, polietileno u otro material que no altere la calidad del producto. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Bolsa por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	MOSTAZA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>La Mostaza es una salsa baja en calorías y colesterol. Su semilla tiene un alto contenido proteico y de minerales. Además, posee propiedades antisépticas.</p> <p>Producto viscoso preparado con harina de mostaza, compuesto por una mezcla de semillas molidas de mostaza amarilla o blanca (<i>Brassica hirta moench</i>), mostaza café (<i>Brassica juncea</i>) o mostaza negra (<i>Brassica nigra</i>); adicionada de vinagre, sal, condimentos o especias y aditivos.</p> <p>El producto debe elaborarse con materias primas adecuadas y de calidad óptimas para consumo humano.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar envasado en recipientes de plástico, o de otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Garrafas plásticas por 4000g empacadas en caja por cuatro unidades.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	VARIEDAD DE PANES
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible (o no) y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria, de consumo habitual en el día.</p> <p>No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos y larvas o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Cada barra vendrá envuelta en una bolsa de plástico alimenticio y perfectamente cerrada para evitar el contacto con productos o instalaciones que puedan alterar sus características.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 1 mes contado a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>En bolsa plástica por kilogramo.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	PASTA DE AJO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto elaborado a partir de ajo ecológico triturado (89.5%) (<i>Allium sativum</i>), sal (7%), Aditivos: Ácido cítrico y ácido láctico (3.5%).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Pasta de aspecto suave y cremoso. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doypack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del emparador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Bolsa por 750 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	PASTA DE TOMATE
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	La pasta de tomate es un concentrado de tomate a la que se le ha quitado tanto la piel como las semillas y que posee una textura final en forma de pasta de color rojo. Dependiendo de las condiciones de manufactura se puede emplear para la elaboración del ketchup o diluir para acabar haciendo un zumo de tomate. Producto preparado a partir de pulpa concentrada de tomates sanos y maduros, adicionando agua, sal y color aprobado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Color y olor característico. Producto no cercano a su fecha de vencimiento. La pasta de tomate refinada y de buena calidad tendrá los siguientes atributos: 1. Alto contenido de material sólido para suministrar densidad, 2. Color rojo brillante, 3. Agradable sabor, 4. Alto contenido de azúcar, 5. Medianamente baja acidez.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Envase de vidrio no retornable con tapa Twist Off. Etiqueta litografiada en policromía en presentaciones de 4000 gramos empacada en caja x 4 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	PIMIENTA ELABORADA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Fruto incompletamente maduro y desecado procedente del "Pipernigrum". Principalmente contiene el alcaloide piperina responsable del sabor picante y aceite volátil.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Sabor picante y fuerte, muy pronunciado, con aroma fragante característico. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Empaque hermético que conserve sus características organolépticas como garrafas de vidrio o doy pack según la presentación. Rotulado con el nombre del producto, nombre del emparador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Paquete por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	POLVO PARA HORNEAR
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Levadura química para aligerar las masas y aumentar el volumen de productos horneados.</p> <p>Mezcla homogénea de ingredientes que actúan como agentes leudantes en productos de panadería, pastelería, etc.</p> <p>Fina granulometría.</p> <p>Alto y constante poder de gasificación.</p> <p>Doble acción: actúa en el reposo y en el horneo.</p> <p>Seguridad de volumen.</p> <p>El producto se debe elaborar con buenas prácticas de manufactura.</p> <p>Se deben inocuos por sí mismos en condiciones normales de uso, se deben presentar en forma de polvo.</p> <p>Debe tener color, sabor y aroma característicos del producto.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Debe estar empacada en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>El producto se recibe en Paquetes sellados de 500 gr.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	PROTEINA DE SOYA (CARVE)
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Las proteínas de soja texturizada orgánicas son sustitutos vegetales de la carne. Son adecuados para toda la población, excepto los bebés. Producto obtenido a partir de habas de soja 100% orgánicas, sin añadir aditivos u otros productos químicos. Producto obtenido por prensado mecánico en frío de las habas de soja orgánicas y un tratamiento térmico por extrusión.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia: Piezas crujientes, de color crema-amarillo a marrón Amarillo. Consistencia: Ligeramente esponjoso. Olor y sabor característico.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada. Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de 1986

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	QUESO CAMPESINO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma Técnica NTC 750, Resolución 2310 de 1986 Resolución 1804 de 1989 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia la recepción del producto. Este producto debe estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor característico, olor a aroma lácteo, textura sólida blanda y suave, sin alteraciones de sus líquidos.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. El producto debe ser empacado en bolsa Plástica grado alimentario 1 termo formable. El rotulado de cumplir en lo enunciado en la Norma técnica 512-1 con nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), número de lote de producción, fecha de empaque, fecha de Vencimiento y peso.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRANSPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Bloque de 1000 gramos o 2.5 kilos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	QUESO CREMA PARA UNTAR
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-4979, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Producto lácteo debe presentar color blanco, sabor, característico, olor a aroma lácteo, consistencia blanda suave y cremosa no sólida para untar.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Vaso de poliestireno de alto impacto con resina especial, foil de aluminio termosellado y tapa de poliestireno alto impacto sellado herméticamente. Rotulado con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, fecha de vencimiento, peso y lote de producción.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Vaso por 500 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	QUESO DOBLE CREMA TAJADO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-750, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Queso de consistencia firme, flexible y de pasta hilada, cremoso suave, si alteraciones en sus líquidos. Los quesos deben estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	El queso doble crema es un queso de pasta hilada por lo tanto no debe presentar agujeros. Su apariencia externa se caracteriza por presentar un color blanco crema, sin corteza o cáscara, con olor y sabor característico de la variedad, de consistencia firme, flexible y de pasta hilada, cremoso suave, sin líquidos presentes en el producto.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. El rotulado debe cumplir con la Norma técnica 512-1, con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, número de lote de producción, fecha de vencimiento y peso aprox.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Bloque de 1000 gramos o 2.5 kilos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	QUESO COSTEÑO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-750, Resolución 1804 de 1989, Resolución 2310 de 1986 y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	.Este producto debe estar exentos de grasas y proteínas de origen vegetal o animal diferentes de las lácteas excepto las que provengan de los ingredientes utilizados. Debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable. El rotulado debe cumplir con la Norma técnica 512-1, con el nombre del producto, nombre del productor o empacador (marca comercial), fecha de empaque, número de lote de producción, fecha de vencimiento y peso aprox.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Bloque de 1000 gramos.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de 19 de febrero de 2011

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SAL REFINADA – YODADA- FLUORIZADA. ALTA PUREZA PARA CONSUMO HUMANO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Grano blanco enriquecido con yodo de acuerdo a la normatividad vigente.</p> <p>Ingredientes: cloruro de sodio, yoduro de potasio, fluoruro de potasio y anticompactante ferrocianuro de sodio (E-535).</p> <p>Producto obtenido del proceso de evaporación al vacío y purificación de salmuera.</p> <p>La sal se debe presentar en forma de cristales blancos, inodoros y sabor salino característico.</p> <p>La sal debe estar exenta de sabores y olores extraños.</p> <p>Exenta de excretas animales.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto.</p> <p>Cumplir con la Resolución 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de <u>productos terminados y materias prima</u>.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	<p>Bulto de 50 kg.</p> <p>Bolsa de polietileno por 1kg.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Ministerio de Educación

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALCHICHAS
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos microbiológicos y las características fisicoquímicas establecidos en la norma NTC 1325. Cumplir con los requisitos del Decreto 2162 de 1983 por el cual se reglamenta el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados. Resolución 4125 DE 1991 por la cual se reglamenta el título V alimentos, de la Ley 09 de 1979, en lo concerniente a los conservantes utilizados en alimentos. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Color característico, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, sin alteración en sus líquido.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. Empaque al vacío. El producto debe ser empacado, en bolsa plástica grado alimentario termo formable.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Paquete de 500 gr.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALSA DEMI GLACE
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Preparado a partir de harina de trigo, grasa y aceite vegetales (palma, girasol), sal, azúcar, fécula de patata, potenciadores del sabor (glutamato monosódico, guanilato e inosinato disódico), hortalizas deshidratadas (5,3%) (cebolla, tomate), aromas (contiene LECHE), maltodextrina, colorante (caramelo E150c), estabilizante (harina de garrofín), extracto de levadura, salsa de SOJA (contiene TRIGO), zumo de remolacha deshidratado, especias (pimentón, pimienta, clavo), corrector de acidez (ácido cítrico).
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Bolsa por 800 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Secretaría

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALSA CHINA - SOYA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Preparado a partir de agua, soja, trigo y sal mediante un proceso de elaboración natural consistente en reacciones enzimáticas de microorganismos específicos. Durante el proceso de encurtido, todas las proteínas de la soja y del trigo son hidrolizadas completamente en aminoácidos y péptidos de bajo peso molecular, a través de la acción de enzimas proteolíticas producidas por el moho "Koji". La salsa de soja líquida es separada mediante presión y pasteurizada antes de su envasado.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicione la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Galón



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Ministerio de Educación

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALSA BBQ
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto semisólido elaborado a partir de pulpa de tomate con adición de agua, azúcar, sal, espesantes, acidulantes, conservantes y colorantes.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Apariencia: Consistencia semisólida uniforme libre de partículas extrañas. Olor: A tomate, humo característico del producto. Color: Café uniforme. Sabor: Balance ácido-dulce- salado, humo característico. No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Galón



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALSA BECHAMEL
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto en polvo para reconstituir elaborado a partir de almidón modificado, grasa vegetal emulsionada, leche desnatada en polvo, jarabe de glucosa, sal, especias.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	No deben presentar olores ni sabores fungosos, fermentados, rancios, amargos o cualquier otro olor objetable. Su color debe ser uniforme y no debe presentar grumos ni materiales o contaminantes extraños.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Bolsa por 800 gramos



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALSA DE TOMATE
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto elaborado a partir de tomates sanos y maduros, enteros, troceados o triturados, o de pulpa, pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, condimentos, especias y aditivos permitidos. De consistencia semisólida. Con adición de condimentos y especias. Sin colorantes. No se debe adicionar al producto ninguna hortaliza o fruta para aumentar el contenido de sólidos totales. No debe contener almidones naturales o modificados.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Aspecto completamente homogéneo. Color: Rojo uniforme, no debe presentar partes decolorantes u oscuras, ni ennegrecimiento. Olor y sabor: propios del producto. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto debe estar envasado en recipientes de plástico u otros materiales, con cierre hermético, que no alteren las características fisicoquímicas y organolépticas y que proporcione al producto una adecuada protección durante el transporte y almacenamiento. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Garrafas plásticas de 4000g cada una en cajas de 4 unidades.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Repositorio de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALSA NEGRA
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto hecho a base de elementos que sirven para condimentar, se utilizan en adobos para carne. Solo se permite el uso de aditivos permitidos por la legislación colombiana. Los aditivos para alimentos deben estar exentos de sustancias tóxicas y no deben ocultar reacciones generales de los aditivos no permitidos. Los colorantes no deben producir reacciones secundarias en los alimentos.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Los envases o empaques del producto de ser de un material suficientemente inerte al producto y asegurar su buena conservación de material inerte que no reaccione con el alimento, llega sellado y con etiqueta que cumpla las especificaciones de la legislación colombiana en cuanto a rotulación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En envase plástico, en garrafa de 4000 gramos, en cajas de cartón por cuatro unidades c/u.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SALVADO DE TRIGO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>El salvado de trigo es el producto que queda al refinar el grano de trigo. El salvado corresponde a lo que serían las capas externas del grano y más concretamente al pericarpio, con sus tres subcapas: epicarpio, mesocarpio y endocarpio (ricas en fibra y minerales), la testa (rica en vitaminas y enzimas) y la capa de aleurona (rica en proteínas y grasas).</p> <p>El salvado de trigo es una de las fuentes más ricas en fibra insoluble por lo que ayuda a combatir el estreñimiento. El salvado de trigo, al igual que otras fibras insolubles, tiene la capacidad de retener cierta cantidad de agua, lo que depende del tamaño de los copos de salvado que pueden ser finos o más gruesos.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>Empaque hermético que conserve sus características organolépticas y lo proteja de la humedad como el vidrio o el polipropileno. Rotulado con el nombre del producto, nombre del empacador y/o productor (marca comercial), fecha de empaque y fecha de vencimiento</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Libra o kilogramo</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	SPAGUETTI, FIDEOS, CONCHITAS, MACARRONES, CABELLO DE ANGEL
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	De la variedad triticum - Producto cuyo ingrediente básico es la harina de trigo mezclada con agua a la cual se le puede adicionar sal, huevo u otros ingredientes. Se rechaza producto quebrado, remojado o abierto el empaque. El color debe ser propio del producto, no debe ser pálido, ni con manchas de color diferente a la original.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El producto debe estar empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Paquete por 500 gramos. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	Se requieren las siguientes presentaciones: Paquete totalmente cerrado por 250 gramos Paquete totalmente cerrado por 500 gramos. Pacas de 12,5 libras.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	TOFU
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Producto vegetal tratado por el calor, formado por una pasta fina elaborada a partir de tofu y verduras. El producto presenta un color marrón claro, textura, sabor y aroma características.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 1 mes contado a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.
PRESENTACIÓN	En bolsa plástica por kilogramo.



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Resolución de la Universidad

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	VINAGRES DE FRUTAS
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>Producto proveniente de la fermentación alcohólica y la Subsiguiente fermentación acética de infusiones, maceraciones o cocimiento de frutas azucaradas.</p> <p>Producto elaborado a partir de frutas sanas y frescas.</p> <p>Transparente, libre de partículas en suspensión, vegetación criptogámica.</p> <p>Residuos animales. No puede tener estos residuos</p> <p>Olor propio y sabor ácido no acre.</p> <p>No se debe adicionar al producto agentes acidulantes, ácidos orgánicos ni inorgánicos; ni adición de sustancias edulcorantes.</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El producto debe estar envasado en recipientes de vidrio y no pueden llevar tapas metálicas.</p> <p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>Garrafas de 4000 gr. Empacado en cajas de cartón por cuatro unidades.</p> <p>Frasco de vidrio x 500cc.</p>

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	VINO
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	<p>La vendimia es la cosecha de la uva que tradicionalmente se realiza en España entre los meses de septiembre y octubre. El momento exacto de su recogida será aquel en el que la uva muestre un estado idóneo de maduración, ya que solo así se podrá extraer de ella un vino de calidad. Es particularmente importante el nivel de azúcar que presenten las uvas, ya que de ello depende la posterior fermentación y nivel de alcohol que presentará el vino. Una vez seleccionados los mejores racimos, comienza su procesamiento.</p> <p>En la elaboración del vino se emplean dos procesos diferentes: el de maceración carbónica (elaboración con el racimo entero) y el despalillado/estrujado (desgranando los racimos). El primero es utilizado generalmente para elaborar vinos jóvenes de carácter muy afrutado y el segundo suele utilizarse en vinos de mayor calidad que serán sometidos a un proceso posterior de envejecimiento..</p>
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	<p>Producto exento de sabores y olores extraños o no característicos. Debe tener aroma propio del producto, color característico y homogéneo sin presencia de otras coloraciones impropias del mismo. Las características mencionadas deben mantenerse hasta cumplir su fecha de vencimiento.</p>
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	<p>El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 5109 de 2005 y Resolución 333 de 2011 del Ministerio de Salud y Protección Social – MSPS y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada.</p>
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE	<p>El producto debe ser entregado cumpliendo las condiciones que establece la Resolución 2674 de 2013. Para carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles adicionalmente cumplir con lo establecido por la Resolución 2505 de 2004, tanto para los vehículos como para el personal transportador.</p>
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	<p>En el empaque debe venir impreso el número de lote y fecha de vencimiento legibles. Esta última no debe ser inferior a 6 meses contados a partir de la fecha de entrega del producto en el almacén de la Universidad.</p>
PRESENTACIÓN	<p>En bolsa plástica por kilogramo.</p>



UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA
NACIONAL

Escuela de Ingeniería

FORMATO

FICHA TÉCNICA DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

NOMBRE DE MATERIA PRIMA E INSUMO	YOGURT
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos en la norma NTC-805, Resolución 2310 de 1986. Estar exenta de grasa de origen vegetal o animal diferente a la láctea y demás sustancias diferentes a las lácteas. El yogurt debe estar exento de sustancias tóxicas y residuos de drogas o medicamentos. Registro Invima vigente.
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICA	Producto lácteo debe presentar consistencia semi –líquida, cremosa y homogénea, aroma: característica, sabor: ligeramente ácido dulce, color: de acuerdo al ingrediente adicionado.
CARACTERÍSTICAS DE EMPAQUE Y ROTULADO	Cumplir con la Resolución No. 5109 de 2005, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. Cumplir con la resolución 333 de febrero de 2011 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano y las demás que la modifique, sustituya o adicione, en el momento que entre en vigencia. El producto debe ser envasado o empacado en recipientes inertes, resistentes, que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización, protegiéndolo de daños mecánicos.
CARACTERÍSTICAS DE DISTRIBUCION Y TRASPORTE	Este producto debe ser transportado en recipientes de uso exclusivo para el producto de esta ficha técnica, que garanticen la cadena de frío de 0 a 4 grados centígrados y evite su contaminación física, química y biológica. El transporte utilizado para la distribución de este producto debe garantizar la cadena de frío a menos de 0 a 4 grados centígrados. El transporte y los transportadores deben evitar la contaminación física, química y biológica.
CONDICIONES DE FECHA DE VENCIMIENTO	La fecha de vencimiento de este producto debe estar en un intervalo de uso no mayor a 8 días de la fecha de su recepción.
PRESENTACION	Garrafa * 1000 Gr