



Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

Manual de Características de Alimentos del Servicio de Alimentación

Comedor U.C.V – O.B.E

Elaborado por :

Prof. Nadia Rosero. Escuela de Nutrición y Dietética UCV
Msc. Yhajaira Sánchez. Escuela de Nutrición y dietética UCV
Lic. Lilia Veliz. Nutricionista Comedor Universitario UCV
Lic. Ysabel Salom. Nutricionista Comedor Universitario UCV

Actualizado por:

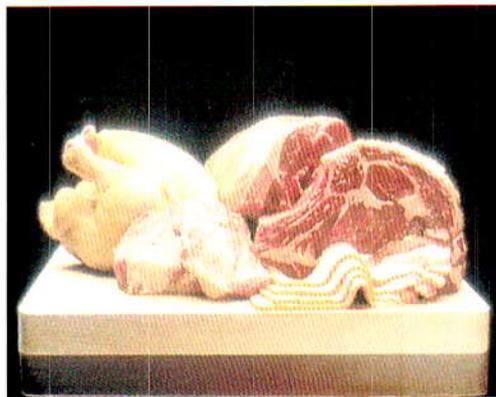
Lic. Lilia Veliz Nutricionista Comedor Universitario UCV (2011)
Lic. Ysabel Salom Nutricionista Comedor UCV Universitario (2011)





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARNES, AVES Y PESCADOS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne de res.
Nombre Genérico:	Carne de Guisar.
Tipo de corte:	Solomo abierto limpio sin grasa (pellejo). Libre de tejido conectivo (tendones), libre de lagarto anterior y posterior; paleta o codillo sin grasa.
Uso:	Para guisar y para moler
Color:	Rojo carmesí.
Tamaño ó peso Promedio:	Cuadros 6 x 6 centímetros (aproximadamente).
Presentación:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocadas en el fondo de la cesta.
Porcentaje de grasa permitida:	20 - 25.
Olor:	Suigeneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne blanca.
Nombre genérico	Pechuga de pollo.
Uso:	Arroz chino, arroz con pollo, pollo en salsa, chop suey de pollo.
Tipo de corte:	pechuga de pollo limpia (sin vísceras en su interior), sin alas ni cuello.
Color:	Blanco.
Tamaño Promedio:	800-840 gramos.
Observaciones	Comprobar por vista, tacto y olfato la calidad y estado sanitario y de conservación: que no haya pérdida acentuada de humedad, que el aspecto no sugiera descomposición insipiente o acentuada.
Empaque:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, colocadas en bolsas plásticas (polietileno) transparentes.
Porcentaje de grasa permitida:	5 a 10.
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne Blanca.
Nombre genérico	Muslo de pavo
Uso:	Pavo en salsa.
Características	Muslo de pavo limpio y sin grasa en las terminaciones del corte.
Color:	Blanco.
Tamaño Promedio:	535 - 590 gramos.
Empaque:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, colocadas en bolsas plásticas (polietileno) transparentes.
Porcentaje de grasa permitida:	10 -15.
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne blanca
Nombre Genérico:	ATÚN ENLATADO
Uso:	Plato protéico.
Color:	Rosado
Empaque:	Latas con recubrimiento interior anticorrosivo, de peso y tamaño de acuerdo al proveedor y a los requerimientos, (aproximado 120 grs) El envase colectivo son cajas de cartón corrugado.
Porcentaje de grasa permitida:	20 - 25.
Observaciones	Verificar que la lata no muestre ningún tipo de deformación , si es así descartarlo y reportarlo como anomalía
Olor:	Sui géneris.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne de res.
Nombre Genérico:	carne para mechar
Uso:	PARA ESMECHAR
Tipo de corte:	Falda ó Solomo abierto limpio sin grasa (pellejo) libre de tejido conectivo (tendones), libre de lagarto anterior y posterior; paleta o codillo sin grasa.
Color:	Rojo carmesí.
Tamaño:	Regular.
Empaque:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, colocadas en bolsas plásticas (polietileno) transparentes.
Porcentaje de grasa permitida:	20 - 25.
Olor:	Suigeneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne blanca.
Nombre Genérico:	MUSLO DE POLLO.
Uso:	Pollo Guisado, Chop Suey de pollo, Pollo a la campesina, pollo horneado
Tipo de corte:	Muslo de pollo limpio (sin vísceras, sin plumas de la parte inferior del muslo, y sin grasa en las terminaciones del corte).
Color:	Rosa pálido.
Tamaño Promedio:	380 - 420 gramos.
Observaciones	Comprobar por vista, tacto y olfato la calidad y estado sanitario y de conservación: que no haya pérdida acentuada de humedad, que el aspecto no sugiera descomposición insipiente o acentuada.
Empaque:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocada en el fondo de la cesta.
Porcentaje de grasa permitida:	10 a 15.
Olor:	Sui generis.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne blanca.
Uso:	ATÚN A LA VINAGRETA, GUISADO, ANTIPASTO, SALSA, ATÚN A LA MAYONESA
Nombre Genérico:	Lomo de atún.
Color:	Marrón claro.
Tamaño promedio:	Piezas de 3 a 4 kilogramos.
Empaque:	Cestas limpias y desinfectadas, la pieza debe estar cubierta con "Envoplast".
Porcentaje de grasa permitida:	10 a 15.
Observaciones	Comprobar por vista, tacto y olfato la ausencia de signos de descomposición.
Olor:	Suigeneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne blanca.
Uso:	Como Plato principal Horneado o Frito
Nombre Genérico:	Carite en Ruedas
Color:	Rosa Pálido
Tamaño promedio:	Piezas de 250 gr
Empaque:	Cestas limpias y desinfectadas, la pieza debe estar cubierta con "Envoplast".
Porcentaje de grasa permitida:	8
Observaciones	Comprobar por vista, tacto y olfato la ausencia de signos de descomposición. Comprobar que el producto se ha mantenido a temperatura inferior a 5 ° C
Olor:	Suigeneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne de Res.
Uso:	CARNE PARA ASADO.
Tipo de corte:	Muchacho redondo, muchacho cuadrado, Chocozuela.
Color:	Rojo carmesí
Tamaño Promedio:	
Muchacho redondo	2 - 3 kilogramos.
Muchacho cuadrado	4 - 6 kilogramos.
Chocozuela	5 - 7 kilogramos
Empaque:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocada en el fondo
Porcentaje de grasa permitida:	15 - 20.
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne de Res.
Uso:	Acompañante en sopas o cremas
Tipo de corte:	Lagarto sin hueso
Color:	Rojo carmesí
Tamaño Promedio:	Cubos 6 x 6 (30 gr)
Empaque:	Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocada en el fondo
Porcentaje de grasa permitida:	2.4
Observaciones	Comprobar por vista, tacto y olfato la calidad y el estado sanitario del producto Comprobar que no sean cortes con pérdida acentuada de humedad, que el aspecto, firmeza, textura y grasa sean adecuados y no sugestivos de descomposición. Que no tengan golpes, ni color muy oscuro.
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne de CERDO
Uso:	CHULETA AHUMADA PARA GUIJAR U HORNEAR
Tipo de corte:	Parte del costillar, lleva una porción de hueso.
Color:	Rojo carmesí
Tamaño Promedio:	Porción de 250 grs
Empaque:	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques comprobar que no haya pérdida acentuada de humedad, que el aspecto no sea sugestivo de descomposición, debe venir en Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocada en el fondo.
Porcentaje de grasa permitida:	variado
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Carne de CERDO
Uso:	PULPA DE COCHINO GUISADO
Tipo de corte:	Pernil de Cochino
Color:	Rojo carmesí
Tamaño Promedio:	Cubos de 3x3 cm
Empaque:	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques comprobar que no haya pérdida acentuada de humedad, que el aspecto no sea sugestivo de descomposición, que no tenga cambios en la coloración sugestivo de golpes y debe venir en Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocada en el fondo.
Porcentaje de grasa permitida:	Sin grasa visible
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Aves
Nombre genérico	HUEVO ENTERO
Uso:	Revoltillo, postres.
Color:	Carne
Tamaño Promedio:	60gr
Observaciones	No debe pesar menos de 50gr, debe ser fresco, haber estado bien almacenado, tener cascara limpia y entero, sin fisuras, tener una cámara de aire pequeña (no mayor de 7mm) y no "flotar" cuando se le sumerge en el agua. Al colocarse sin cascara en un plato, clara y yema no se extenderán exageradamente.
Empaque:	Cajas de cartón corrugado, con separadores de cartón
Porcentaje de grasa permitida:	9.8gr
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Característico que evite posibles daños del alimento.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Aves
Nombre genérico	PECHUGA DE POLLO EMPANIZADA
Uso:	Como plato principal horneado ò frito
Color:	Carne
Tamaño Promedio:	200 grs
Observaciones	Comprobar que el producto se ha mantenido a temperatura inferior de 10 °c Comprobar que la cubierta de pan sea la adecuada y que no presente perdida de humedad Comprobar por vista , tacto y olfato la calidad del estado sanitario
Empaque:	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques comprobar que no haya perdida acentuada de humedad, que el aspecto no sea sugestivo de descomposición, debe venir en Cestas plásticas limpias y desinfectadas, con bolsas plásticas (polietileno) transparentes, colocada en el fondo y luego cubriendo la totalidad del producto.
Porcentaje de grasa permitida:	2-5
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Característico (cava con control de temperatura) que evite posibles daños del alimento.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CEREALES





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre Genérico:	Avena en hojuelas
Uso:	Plato principal y/o bebida.
Color:	Varía de crema a grisáceo.
Observaciones:	Selectivamente abrir algunos paquetes y comprobar que no existan cuerpos extraños, crecimiento visible de hongos ni presencia de insectos
Empaque:	Cajas o envases de cartón o bolsas de polietileno selladas, peso y tamaño de acuerdo a los requerimientos (aproximado saco de 50 kgrs ó paq. De 900 grs).





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Harina de maíz tostada (Fororo)
Uso:	Cereal de desayuno.
Color:	Marrón claro.
Peso por empaque:	900 gramos.
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Selectivamente abrir algunos paquetes para comprobar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento visible.
Empaque:	Bolsa plástica (polietileno), dentro de empaque secundario de plástico (polietileno) marrón claro con capacidad de 12 bolsas por empaque.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Harina de maíz precocida
Uso:	Acompañante.
Color:	Amarillo pálido.
Peso por empaque:	1 kilogramo.
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Selectivamente abrir algunos paquetes para comprobar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento visible.
Empaque:	Bolsa de celulosa o polietileno, empaque de cartón con capacidad de 20 bolsas (paca).





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Arepa Andina
Uso:	Acompañante.
Color:	Blanco Marfil
Porción	Unidad 30 gr
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Selectivamente abrir algunos paquetes para comprobar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento visible. No deben aceptarse empaques con rasgaduras o mal sellado
Empaque:	Bolsa de celulosa o polietileno perfectamente sellada , con fecha de vencimiento





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Bollitos de Maíz
Uso:	Acompañante.
Color:	Amarillo pálido.
Porción	Unidad 60 gr
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Selectivamente abrir algunos paquetes para comprobar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento visible. No deben aceptarse empaques con rasgaduras o mal sellado
Empaque:	Envuelto en hojas de Jojoto o Maíz , prensado con ligas . Envase de plástico (polietileno) transparente Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Crema de arroz
Uso:	Cereal de desayuno.
Color:	Blanco.
Peso por empaque:	1 kilogramo.
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques. Selectivamente abrir algunos paquetes para comprobar que no existan cuerpos extraños ni enmohecimiento visible.
Empaque:	Envase de plástico (polietileno) blanco, envuelto en empaque plástico (polietileno) transparente con capacidad de 6 envases por empaque.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Maizina
Uso:	Cereal de desayuno, espesante y postre.
Color:	Blanco.
Peso por empaque	40 kilogramos.
Observaciones	Comprobar la ausencia de cuerpos y olores extraños en el producto, que no esté húmedo, además de verificar el buen estado de los empaques.
Empaque:	Saco de celulosa cosido.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Arroz
Uso	Acompañante o plato principal
Medidas:	El grano mide de 5 a 2x3 mm.
Color:	El grano pulido es blanco, ligeramente nacarado.
Observaciones:	Selectivamente observar algunos paquetes para comprobar que el producto esté libre de cuerpos extraños, granos partidos, manchados, oscuros o yemosos. (Aproxim 93% grano entero)
Empaque:	Bolsas de polietileno o sacos de material plástico entretejido.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre genérico	Galletas de soda
Uso:	Acompañante.
Color:	Amarillo claro.
Peso por empaque:	25 gramos
Observaciones	Verificar que las piezas no esté rotas, ni se presenten otro tipo de defectos, que no exista humedad excesiva, ni crecimiento de hongos.
Empaque:	Empaque individual de celofán, dentro de otro de celofán con capacidad de 10 unidades. Dentro de caja de cartón con capacidad de 24 unidades.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Pastas.
Uso:	Acompañante o plato principal
Porcentaje de absorción de agua:	148 - 198.
Color:	Amarillo ocre claro; posterior a la cocción el color debe ser blanco.
Contenido de sus ingredientes:	Sémola pura y agua.
Observación	Observar que las pastas no estén rotas, que no presenten humedad excesiva o crecimiento visible de moho.
Empaque:	Bolsas plásticas cerradas al vacío y recubiertas de otra bolsa transparente de protección al paquete de 1 kilogramo.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

LEGUMINOSAS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Leguminosas
Nombre genérico	Caraota Negra
Uso	Acompañante o plato principal
Medidas:	El grano mide de 10 a 15 mm.
Color:	El grano es de color negro uniforme.
Observaciones:	Comprobar ausencia de granos extraños u otros cuerpos como pajas, piedrecillas, vidrio, fragmentos metálicos o insectos, así como abundancia de semillas partidas, picadas, germinadas o dañadas por el calor.
Empaque:	Bolsas de polietileno o sacos de material plástico entretejido.(50 kgrs por saco)





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Leguminosas.
Nombre genérico	Arvejas.
Uso:	Contorno.
Color:	Verde.
Peso por empaque:	45,3 kilogramos.
Observaciones	Comprobar ausencia de semillas o granos extraños u otros cuerpos como pajas, piedras, vidrios, fragmentos metálicos o insectos, así como abundancia de semillas defectuosas (partidas, picadas, germinadas y dañadas por el calor)
Empaque:	Saco de plástico (polietileno) blanco.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Leguminosas.
Nombre genérico	Lentejas
Uso:	Contorno.
Color:	Marrón
Peso por empaque:	45,3 kilogramos.
Observaciones	Comprobar ausencia de semillas o granos extraños u otros cuerpos como pajas, piedras, vidrios, fragmentos metálicos o insectos, así como abundancia de semillas defectuosas (partidas, picadas, germinadas y dañadas por el calor)
Empaque:	Saco de plástico (polietileno) blanco.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

PANES





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre Genérico:	Pan de perro caliente
Uso:	Acompañante
Medidas:	Longitud promedio de 15 a 20 centímetros.
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) transparentes, con capacidad de 100 Uds.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre Genérico:	Pan de Granjero
Uso:	Acompañante
Medidas:	Longitud promedio de 15 a 20 centímetros.
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave y crujiente
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) transparentes, con capacidad de 100 Uds.





Universidad Central de Venezuela
Secretaria
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre Genérico:	Acemita
Uso:	Complemento.
Medidas:	Longitud promedio de 15 a 20 centímetros.
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) transparentes, con capacidad de 100 Uds.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre Genérico:	Pan salado largo.
Uso:	Complemento.
Medidas:	Longitud promedio de 15 a 20 centímetros.
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) transparentes, con capacidad de 100 Uds.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal
Nombre Genérico:	Pan dulce redondo.
Uso:	Acompañante y/o Complemento.
Medidas:	08 - 10 centímetros (diámetro).
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) con capacidad de 100 unidades.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Pan salado redondo.
Uso	Complemento
Medidas:	08 - 10 centímetro (diámetro).
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) con capacidad de 100 unidades.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereales.
Nombre Genérico:	Pan de banquete
Uso:	Complemento.
Medidas:	Longitud promedio 9 a 10 cm . Ancho: 4-5 cm
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	25-30 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) con capacidad de 200 Uds.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Pan dulce largo.
Uso	Acompañante y/o complemento
Medidas:	Longitud promedio 15 - 20 centímetros.
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	50 - 60 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) con capacidad de 100 unidades.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

TUBERCULOS, RAÍCES Y PLÁTANO





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Tubérculos, raíces, plátano.
Nombre genérico	Vegetales y hortalizas
Uso:	Ensaladas, acompañantes y contornos.
Condiciones:	Frescas, recién recolectadas y/o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olores ni sabores extraños, estar exentas de lesiones de traumatismo de origen físico o mecánico que afecte su presentación o apariencia, exentas de artrópodos, gusanos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, libre de enfermedades, sin manchas, no puede tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia.
Nombres genéricos y peso por unidad	
Ají Dulce:	20 - 30 gramos.
Ajo cabeza:	50 - 60 gramos.
Ajo Porro:	9 - 10 kilogramos (cuenta)
Albahaca:	
Apio España:	10 - 15 kilogramos. (cuenta)
Berro:	15 - 20 kilogramos. (cuenta)
Brócoli:	1,5 - 2,0 kilogramos.
Cabello de Angel:	
Cebolla:	90 - 109 gramos.
Cebollín:	10 - 15 kilogramos. (cuenta)
Cilantro:	10 - 15 kilogramos. (cuenta)
Coliflor:	1,5 - 2,0 kilogramos.
Espinacas:	
Lechuga Americana:	





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

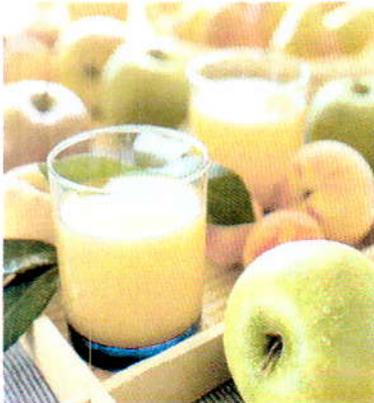
Papa:	200 - 220 gramos.
Pepino:	330 - 340 gramos.
Perejil:	10 - 15 kilogramos. (cuenta)
Pimentón	142 - 162 gramos.
Plátano:	288 a 350 gramos.
Remolacha:	570 - 590 gramos.
Repollo:	1500 - 1600 gramos.
Tomate aliño:	94 - 114 gramos.
Tomate ensalada:	160 - 180 gramos.
Vainita:	5 - 8 gramos.
Yuca:	632 - 900 gramos.
Zanahoria:	250 - 270 gramos.
Empaque:	Guacales limpios o cestas plásticas limpias y desinfectadas que permitan mantener las condiciones de dicho producto.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

FRUTAS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Nombre genérico	Frutas.
Uso:	Ensaladas, jugos o postres.
Condiciones:	Frescas, recién recolectadas y/o en perfectas condiciones de conservación, desprovistas de humedad exterior anormal y sin olores ni sabores extraños, estar exentas de lesiones de traumatismo de origen físico o mecánico que afecte su presentación o apariencia, exentas de artrópodos, gusanos y de partes o excrementos de cualquiera de ellos, libre de enfermedades, sin manchas, no puede tener impurezas de pesticidas en proporción superior a los límites de tolerancia.
Nombres genéricos y peso por unidad	
Cambur	180 - 220 gramos.
Grappe fruitt:	
Lechosa:	2550 - 2750 gramos.
Mandarina:	182 - 300 gramos.
Mango:	170 - 190 gramos.
Melón:	1950 -2100 gramos.
Naranja:	236 -276 gramos.
Patilla:	6362 - 6562 gramos.
Piña (con corona):	1,6 - 2,0 kilogramos.
Empaque:	Guacales limpios o cestas plásticas limpias y desinfectadas que permiten mantener las condiciones de dicho producto.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

PLATOS NAVIDEÑOS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Plato típico
Nombre genérico	Hallaca
Uso	Plato principal
Color:	Amarillo
Peso Promedio:	340 – 360 neto
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">• Deben garantizarse óptimas condiciones higiénicas y de almacenamiento de los ingredientes durante la elaboración del plato, así como también garantizar el buen almacenamiento de las hallacas durante su traslado para evitar su descomposición.• Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Hojas de plátano
Transporte	No deben mezclarse las hallacas congeladas con las hallacas calientes, debido a que no se cumplen las buenas prácticas de almacenamiento.





Universidad Central de Venezuela
Secretaria
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Cereal.
Nombre genérico	Pan de Jamón
Uso	Acompañante y/o complemento
Medidas:	08 - 10 centímetro (diámetro).
Color:	Dorado.
Peso Promedio:	1000 - 1200 gramos.
Consistencia:	El producto debe ser suave.
Observaciones:	Debe contener 70% de relleno (jamón de pierna, aceitunas rellenas, pasas y tocineta), y 30% de masa. Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas de papel





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

EMBUTIDOS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Embutido
Nombre genérico	Tocineta
Uso:	Saborizante
Color:	Rosado
Empaque:	Fundas de material plástico, generalmente polietileno o capas compuestas de diferentes tipos de material sintético junto con el polietileno.
Porcentaje de grasa	28.2 – 61.1
Olor:	Sui géneris.
Observaciones	Selectivamente abrir algunos paquetes para comprobar que el producto no muestre manchas de color verde o café o puntos de aspecto brillante o viscoso, olores objetables y bordes resecos. Comprobar que el olor es normal y no hay indicios de rancidez o putrefacción.
Marca Permitida	Plumrose / Oscar Mayer





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Embutido
Nombre genérico	Bologna de pollo
Uso:	Plato proteico y saborizante
Color:	Rosado
Empaque:	Fundas de material plástico, generalmente polietileno o películas compuestas con diferentes tipos de material sintético
Porcentaje de grasa	26.0
Olor:	Sui géneris.
Observaciones	Rechazar el producto que presente manchas de color verde o café o puntos de aspecto brillante o viscoso, olores objetables y bordes resecaos. Comprobar que el olor es normal y no hay indicios de rancidez o putrefacción.
Marca Permitida	Charvenca / Plumrose / Oscar Mayer





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Embutidos
Nombre genérico	Jamón cocido
Uso:	Plato proteico y/o aderezo.
Porcentaje de grasa:	26.0 gramos
Color:	Rosado.
Peso Promedio:	5 kilogramos.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar manchas verdes, coloración café, puntos o manchas de aspecto brillante o viscoso, escurrimiento acuoso, olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos, ni resequedad en los bordes.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno) transparente, empaquetada al vacío, con capacidad de 1 unidad; con empaque secundario de caja de cartón por 4 unidades cada una.
Marca Permitida	Charvenca / Plumrose / Oscar Mayer





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Embutido
Nombre Genérico:	Salchichas.
Uso:	Plato proteico, Acompañante
Color:	Rosado.
Peso y Tamaño Promedio:	11 g. Tienen una longitud de 10 a 13 cm.
Empaque:	Deben estar contenidas en bolsas de polietileno u otros materiales compuestos.
Porcentaje de grasa permitida:	23.0
Observaciones:	Rechazar el producto que muestre manchas verdes, coloración café, puntos o manchas de aspecto brillante o viscoso
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado con cavas refrigeradas con control de temperatura, la cual debe ser inferior a los 10° C.
Marca Permitida	Charvenca / Plumrose / Oscar Mayer





Universidad Central de Venezuela
Secretaria
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

MISCELANEOS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneo.
Nombre genérico	Margarina.
Uso:	Para untar.
Color:	Amarillo claro.
Peso por empaque:	5 kilogramos.
Observaciones:	Verificar que no existan indicios de rancidez y que esté libre de cuerpos y olores extraños.
Empaque:	Bolsa transparente (polietileno), dentro de caja de cartón.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneo.
Nombre Genérico	Salsa de tomate.
Uso:	Aderezo.
Color:	Rojo oscuro.
Peso por empaque:	4,2 kilogramos.
Observaciones:	Constatar la integridad y limpieza de los empaques, para comprobar la ausencia de cuerpos extraños. Asimismo no debe existir la formación de dos fases.
Empaque:	Frasco de vidrio con tapa de metal, dentro de caja de cartón con capacidad de 4 frascos por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Azúcar.
Uso:	Edulcorante.
Color:	Blanco.
Observaciones:	Comprobar la integridad, limpieza de los empaques, que esté libre de cuerpos extraños y que no exista humedad excesiva en el producto.
Peso por empaque:	50 kilogramos.
Empaque:	Saco de nylon cosido.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Onoto.
Uso:	Colorante.
Color:	Rojo intenso.
Peso por empaque:	2 kilogramos.
Observaciones	Verificar que no exista presencia de hongos, cuerpos ni olores extraños o indicios de rancidez.
Empaque:	Bolsas de plástico (polietileno) transparente.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Mostaza
Uso:	Aderezo.
Color:	Amarillo ocre.
Peso por empaque:	4 kilogramos.
Observaciones	Comprobar la integridad de lo materiales de empaque, asimismo no debe existir formación de dos fases.
Empaque:	Envase de plástico (polietileno) blanco con tapa, dentro de empaque secundario de cartón con capacidad de 4 envases por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Salsa inglesa
Uso:	Aderezo.
Color:	Negro.
Peso por empaque:	3.800 centímetros cúbicos.
Observaciones	Comprobar que no existan cuerpos extraños en el contenido del frasco y verificar que el olor sea normal.
Empaque:	Envase de plástico (polietileno) blanco con tapa, dentro de empaque secundario de cartón con capacidad de 4 envases por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Salsa de soya.
Uso:	Aderezo.
Color:	Negro.
Peso por empaque:	3.800 centímetros cúbicos.
Observaciones	Comprobar que no existan cuerpos extraños en el contenido del frasco y verificar que el olor sea normal.
Empaque:	Envase de plástico (polietileno) blanco con tapa, dentro de empaque secundario de cartón con capacidad de 4 envases por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Mayonesa
Uso:	Aderezo.
Color:	Blanco.
Peso por empaque:	3.600 gramos.
Observaciones	Constatar la integridad y limpieza de los empaques, para comprobar la ausencia de cuerpos extraños. Asimismo no debe existir separación de la mayonesa y debe estar libre de olores extraños o indicios de rancidez.
Empaque:	Envase de plástico (polietileno) blanco con tapa, dentro de empaque secundario de cartón con capacidad de 4 envases por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos
Nombre genérico	Mermelada
Uso:	Para untar
Color:	Característico de la fruta.
Tamaño Promedio:	Según su requerimiento
Observaciones	Inspeccionar visualmente algunos frascos seleccionados al azar, con el fin de verificar que no existan cuerpos extraños en el contenido, o crecimiento de hongos. Comprobar el buen estado de los empaques. Comprobar que la entrega sea completa.
Empaque:	Frascos de vidrio cuya tapa tiene recubrimiento anticorrosivo; de tamaño y peso variable de acuerdo a requerimientos. Envase colectivo: cajas de cartón corrugado.
Porcentaje de grasa permitida:	5 a 10.
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas refrigeradas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Gelatina
Uso:	Postre.
Color:	Rojo, verde claro, naranja
Peso por empaque:	10 kilogramos.
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques así como también comprobar que no existan partículas extrañas
Empaque:	Bolsa plástica (polietileno)





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Pasta de tomate
Uso:	Aderezo.
Color:	Rojo oscuro.
Peso por empaque:	4.200 gramos.
Observaciones	Comprobar la integridad de lo materiales de empaque, asimismo no debe existir formación de dos fases
Empaque:	Envase de vidrio, dentro de empaque secundario de cartón con capacidad de 4 envases por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Grasas visible.
Nombre genérico	Aceite refinado puro de girasol, soya o maíz
Uso:	Ingrediente de preparaciones.
Color:	Amarillo claro.
Contenido por empaque:	Lata 1 por 18 litros.
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaque, no debe haber escurridos, verificar que el producto esté libre de rancidez y olores extraños
Empaque:	Botella de plástico (polietileno) blanco, dentro de empaque secundario de cartón con capacidad de 1 unidad por caja.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Misceláneos.
Nombre genérico	Nesquik
Uso:	Cereal de desayuno.
Color:	Marrón claro.
Peso por empaque:	1 kilogramo.
Empaque:	Envase metálico, envuelto en empaque plástico (polietileno) transparente con capacidad de 6 envases por empaque.





Universidad Central de Venezuela
Secretaria
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

POSTRES





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Postre.
Nombre Genérico	Natilla
Uso:	Cereal de desayuno y/o postre.
Color:	Amarillo.
Peso por empaque:	1 kilogramo.
Empaque:	Envase metálico, envuelto en empaque plástico (polietileno) transparente con capacidad de 6 envases por empaque.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

BEBIDAS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

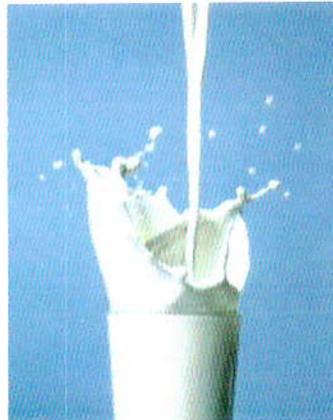
CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Bebidas
Nombre genérico	Bebida Achocolatada
Uso:	Bebida
Color:	Claro a oscuro.
Tamaño Promedio:	Según su requerimiento
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, que no existan sabores extraño o indicios de rancidez, cualquier anomalía debe ser notificada al supervisor inmediato. Comprobar el buen estado de los empaques. Comprobar que la entrega sea completa.
Empaque:	Frascos plásticos debidamente sellados. Envase colectivo: cajas de cartón corrugado.
Porcentaje de grasa permitida:	16,8 gr
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas secas para evitar transferencia de humedad.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

LACTEOS





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Lácteos
Nombre genérico	Leche pasteurizada de Vaca
Uso:	Bebida.
Color:	Blanco opaco
Tamaño Promedio:	1 a 2 litros.
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, que el producto se ha mantenido a temperaturas inferiores a 10°C (la UHT no aplica) revisar la fecha del envase que debe ser la del día de recepción. Almacenar de inmediato de forma adecuada (refrigeración), observar olor y probar el producto para verificar que este libre de cuerpo, olores y sabores extraños.
Empaque:	Envases de catón parafinados laminados con polietileno, para la UHT empaques de cartón laminado con aluminio y polietileno.
Porcentaje de grasa permitida:	3,5 gr
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Lácteos
Nombre genérico	Leche pasteurizada de Vaca en Polvo
Uso:	Como Ingrediente en cereales, bebidas y salsas
Color:	Blanco opaco
Tamaño Promedio:	Saco 25 kg
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, revisar la fecha del envase que debe ser la del día de recepción. Almacenar de inmediato de forma adecuada, ya rehidratado el producto observar el olor y probar el producto para verificar que este libre de cuerpo, olores y sabores extraños.
Empaque:	Cuñetes de cartón con bolsa interior de polietileno o cajas de cartón con bolsa interior de polietileno.
Porcentaje de grasa permitida:	65 gr
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Lácteo.
Nombre genérico	Queso blanco blando (Palmito)
Uso:	Plato proteico y acompañante de plátanos y pastas.
Porcentaje de grasa:	26,3.
Color:	Blanco.
Peso Promedio:	Pieza de 5 a 10 kilogramos
Consistencia:	El producto debe ser de consistencia semiblanda.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos, que no exista crecimiento de hongos ni cuerpos extraños, raspaduras y alteraciones o sequedad en exceso.
Empaque:	Envoltura de papel encerado, Bolsas plásticas (polietileno), con capacidad de 1 unidad.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas con control de temperatura. Comprobar que el producto se ha mantenido a temperaturas inferiores a 10 ° c ,





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Lácteo.
Nombre genérico	Queso blanco semi-duro
Uso:	Plato proteico y acompañante de plátanos y pastas.
Porcentaje de grasa:	26,3.
Color:	Blanco.
Peso Promedio:	5 a 10 kilogramos
Consistencia:	El producto debe ser de consistencia semi duro.
Observaciones:	Este insumo no debe presentar olores ni sabores extraños que sugieran el desarrollo de fermentación y/o contaminación con productos químicos.
Empaque:	Bolsas plásticas (polietileno), con capacidad de 1 unidad.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas con control de temperatura.





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Lácteos
Nombre genérico	Yogurt Pasteurizado Liquido
Uso:	Bebida.
Color:	Blanco opaco
Porcentaje de Frutas Permitido	6 – 12
Tamaño Promedio:	Envases 250 ml – 500 ml
Observaciones	<p>Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, que el producto se ha mantenido a temperaturas 0°C – 4 °C revisar la fecha del envase que debe ser la del día de recepción.</p> <p>Almacenar de inmediato de forma adecuada (refrigeración), observar olor y probar el producto para verificar que este libre de cuerpo, olores y sabores extraños.</p> <p>Vida Útil Estimada 15 días a partir de su fecha de elaboración</p>
Empaque:	Envases de plástico según presentación 250 ml – 500 ml , debidamente rotulado (fecha elaboración, vencimiento y registro sanitario) precinto de seguridad. En cestas plásticas limpias y desinfectadas
Porcentaje de grasa permitida:	7
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas con control de temperatura a 4 °C





Universidad Central de Venezuela
Secretaría
Organización de Bienestar Estudiantil
Comedor

CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO	
Categoría:	Lácteos
Nombre genérico	Yogurt Pasteurizado Firme
Uso:	Acompañante Desayuno
Color:	Blanco opaco
Porcentaje de Fruta Permitido	8 %
Tamaño Promedio:	160 gr
Observaciones	Comprobar la integridad y limpieza de los empaques, que el producto se ha mantenido a temperaturas inferiores a 10°C ,revisar la fecha del envase que debe ser la del día de recepción. Almacenar de inmediato de forma adecuada (refrigeración), observar olor y probar el producto para verificar que este libre de cuerpo, olores y sabores extraños.
Empaque:	Envases de plásticos, debidamente rotulado (fecha elaboración, vencimiento y registro sanitario) precinto de seguridad. En cestas plásticas limpias y desinfectadas
Porcentaje de grasa permitida:	4,4
Olor:	Sui géneris.
Transporte:	Debe ser transportado en cavas con control de temperatura a 4 °C

