



| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 1 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-------------------------------|--|
| DEFINICIONES | Ración de frutas frescas cortadas. Conjunto de diferentes frutas frescas cortadas en trozos que se preparan de acuerdo con las combinaciones y cantidad definidas por el Departamento de Nutrición del INABIE, la cual se entrega como postre del almuerzo escolar en centros educativos, cumpliendo con lo establecido en la presente ficha técnica. |
| CONDICIONES DE ENTREGA | Las frutas frescas cortadas deberán ser entregadas por el proveedor a los centros educativos listas para consumo y servidas en los envases individuales proporcionados por el INABIE, en condiciones que garanticen su calidad e inocuidad. |

| 2.REQUISITOS |
|--|
| <p>2.1 REQUISITOS PARA LA PREPARACIÓN DE LAS FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p><u>Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura.</u> Las raciones de frutas cortadas destinadas a ser servidas como postre en centros educativos deben ser preparadas en las cocinas de los proveedores de almuerzo escolar, las cuales deben cumplir con requisitos de Buenas Prácticas Manufactura establecidos por el INABIE. Se deberá contar con una línea de producción de las frutas cortadas debidamente acondicionada para la ejecución del proceso en condiciones que garanticen la calidad e inocuidad del producto.</p> <p><u>Características de las materias primas</u> Las frutas deberán ser de producción nacional y adquiridas en asociaciones de productores de frutas de las localidades donde se encuentren ubicadas las empresas procesadoras. Las frutas seleccionadas por el Departamento de Nutrición para su utilización como materia prima son las siguientes: mango, piña, lechosa, melón, sandía, pitahaya, fresa. Para esta selección se han tomado en cuenta las siguientes características de las frutas: dulzor, acidez, cantidad parte comestible. Las frutas utilizadas para la preparación de las raciones de frutas cortadas deberán cumplir con las fichas técnicas que aparecen en el Anexo no. 1. Estas fichas definen sus requisitos generales, características físicas, grado de madurez, criterios para su selección y otros aspectos.</p> |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 2 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

2.2 Proceso de Preparación de las Raciones de Frutas Cortadas

Recepción de materias primas

La empresa debe asegurarse de adquirir frutas de proveedores confiables con la calidad requerida de acuerdo con las fichas técnicas. Se debe evaluar su calidad en la recepción (grado de maduración adecuado, libres de golpes, cortaduras, ataques de plagas)

Debe utilizar registros de recepción de materias primas.

Lavado inicial de las frutas: con agua potable disponible con la presión necesaria y cepillo de hebras finas.

Desinfección de las frutas: Se deben sumergir las frutas en una solución desinfectante (una concentración de 1 taza de vinagre blanco x 3 galones de agua potable por 10 minutos).

Opcional: Se pueden utilizar desinfectantes para alimentos (frutas y verduras) que sean de marcas registradas y tengan registro sanitario, siguiendo las instrucciones de modo de uso y almacenamiento especificadas en la etiqueta del producto. Verificar su fecha de vencimiento.

Lavado final de las frutas: enjuague con agua purificada.

Secado: Colocar las frutas en escurridores plásticos con drenaje de agua en la parte inferior.

Pelado de las frutas: con los medios adecuados, evitándose la contaminación de las frutas, utilizar cuchillos bien afilados para evitar su deshidratación o cortadores de frutas manuales o automáticos. Seguir las indicaciones impartidas en la capacitación impartida por el INABIE.

Cortado de las frutas: de acuerdo con la forma establecida para cada tipo de frutas e indicada en la capacitación impartida por el INABIE y según indicaciones del recetario.

Nota: Antes de iniciar el proceso se deberán tomar en cuenta las combinaciones de frutas establecidas y las porciones de cada una definidas en el recetario elaborado por el Departamento de Nutrición del INABIE, para determinar la cantidad de cada una, que deben ser utilizadas para preparar las raciones que requiere cada centro educativo de acuerdo con la matrícula.

Conservación de las frutas cortadas: en envases grado alimentario dentro del refrigerador hasta el proceso de envasado.

Envasado de las frutas: en envases limpios y desinfectados, de material grado alimentario, con tapa hermética, proporcionados por el INABIE.

Conservación de las frutas para su transportación: luego del envasado, las frutas deberán mantenerse en ambiente refrigerado hasta la entrega en los centros educativos.

2.3 Requisitos para Transportar las Frutas Cortadas desde la Empresa hasta los Centros Educativos

Las frutas cortadas deberán ser transportadas a los centros educativos en vehículos cerrados, en neveras hieleras portátil, libre de riesgos de contaminación.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 3 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

2.4 Requisitos para el Servicio de las Frutas Cortadas en los Centros Educativos.

La empresa es responsable del servicio de las raciones de frutas cortadas en el Centro Educativo, junto con el almuerzo escolar, siguiendo las instrucciones referentes a la indumentaria limpia, de color claro, uso de delantal/mandil, cubre pelo, tapaboca (mascarilla) y guantes desechables.


El proceso debe realizarse de forma ágil, en el menor tiempo posible para evitar la pérdida de frescura de las frutas.

El suplidor debe retirar del centro educativo los envases y utensilios una vez concluya el servicio de las frutas y es responsable de su limpieza en las instalaciones de su empresa.

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 4 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |

ANEXOS

1-FICHAS TÉCNICAS DE LAS FRUTAS UTILIZADAS COMO MATERIAS PRIMAS

| | | |
|--|---|-----------------------------|
|  <p>FICHA TÉCNICA</p> | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC –001 |
| | | REVISIÓN I 00 |
| | | PÁGINA: 5 de 11 |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|---|
| DEFINICIONES | Piña madura: Ananás como su perteneciente a la familia de las bromeliáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | La piña se entregará a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros, en envases de material adecuado, limpio y seco. |

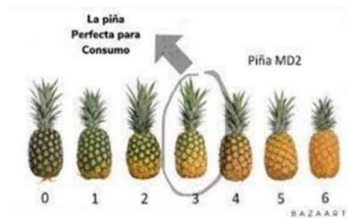
2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

Las piñas deberán presentar un grado de madurez uniforme, donde la coloración amarilla sea predominante, la cáscara debe de tener ojos grandes y parejos. Deben ser sanas, duras y firmes al tacto. Deben tener una superficie rugosa, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras en la corteza, sin ácaros y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave y fibrosa, propia de la piña madura.

2.2 Requisitos Organolépticos

| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
|-----------------|------------------------------------|
| ASPECTO | Propio de la piña madura |
| COLOR | Amarillo con pequeñas áreas verdes |
| SABOR | Propio de la piña madura |
| OLOR | Propio de la piña madura |



| | | |
|--|---|-----------------------------|
|  <p>FICHA TÉCNICA</p> | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN I 00 |
| | | PÁGINA: 6 de 11 |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Melón: Cucumis Melo, perteneciente a la familia de las cucurbitáceas, en estado de madurez, listo para su consumo directo. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | El melón se entregará a los centros educativos peladas, cortados en cuadros y sin semillas en envases de material adecuado, limpio y seco. |

2.REQUISITOS

2.1 Requisitos generales

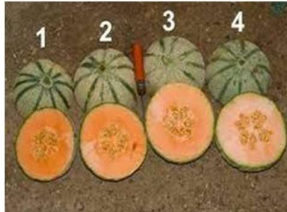
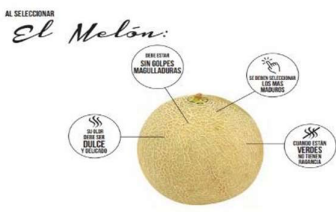
El melón deberá presentar un grado de madurez uniforme, con olor dulce y delicado. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Tener buen peso y al ser sacudido no deben de sonar huecos.


Deben tener una superficie rugosa de apariencias uniformes y bien formadas, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras y quemaduras del sol en la corteza y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas.

La pulpa debe ser suave y carnosa propia del melón.


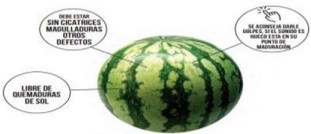
2.2 Requisitos Organolépticos


| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
|-----------------|---------------------------------|
| ASPECTO | Propio del melón |
| COLOR | Gris con algunas franjas verdes |
| SABOR | Propio del melón |
| OLOR | Propio del melón |



| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN I 00 |
| | | PÁGINA: 7 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |


| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Sandía: es la fruta de la planta herbácea, de porte rastrero o trepador, pertenece a la familia de las Cucurbitácea. Es una de las frutas veraniegas por excelencia y está formada principalmente por agua (93%). |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme, no blandas, entregadas por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, tamaño y calibre. |
| ENVASE | La sandía se entregará a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros, en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | |
|--|-----------------------------|
| <u>2.1 Requisitos generales</u> | |
| <p>Las sandías deberán presentar un grado de madurez uniforme, deben estar pesadas, no huecas, donde la coloración verde sea predominante, deben estar sanas, de textura firmes al tacto, sin signos de deshidratación. Deben tener una superficie lisa, sin señales de contaminación por plagas, ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras ni ácaros en la corteza y pedúnculo limpio. La pulpa debe ser suave y crujiente, debe poseer un sabor característico de la sandía madura.</p> | |
| <u>2.2 Requisitos Organolépticos</u> | |
| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio de la sandía madura |
| COLOR | Verde uniforme predominante |
| SABOR | Propio de la sandía madura |
| OLOR | Propio de la sandía madura |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>AL SELECCIONAR</p> <p><i>La Sandía:</i></p>  </div> </div> | |


| | | |
|--|--|-----------------------------|
|  <p>FICHA TÉCNICA</p> | <p>RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS</p> <p>REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO</p> | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 8 de 11 |


| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|---|
| DEFINICIONES | Lechosa: Su fruto se conoce comúnmente como papaya, pertenece a la familia de las Caricáceas, poseen una textura suave de forma oblonga y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Es conocida como fruta de consumo, tanto en forma directa como en jugos y dulces. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme y suave, entregadas por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | La lechosa se entregará a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros y sin semillas, en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | |
|--|--------------------------------|
| 2.1 Requisitos generales | |
| <p>Las lechosas deberán presentar un grado de madurez uniforme donde la coloración amarilla sea predominante, Deben estar sanas, de textura suave y firmes al tacto, sin signos de deshidratación.</p> <p>Deben tener una superficie lisa, sin señales de contaminación por plagas, ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, sin rajaduras ni ácaros en la corteza y pedúnculo limpio.</p> <p>La pulpa debe ser suave y poseer un sabor característico de la lechosa madura.</p> | |
| 2.2 Requisitos Organolépticos | |
| CARACTERÍSTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio de la lechosa madura |
| COLOR | Amarillo uniforme predominante |
| SABOR | Propio de la lechosa madura |
| OLOR | Propio de la lechosa madura |
|   | |

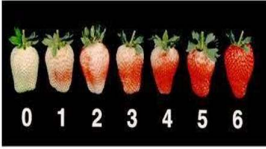

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 9 de 11 |
| FICHA TÉCNICA | | |


| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Pitahaya: son plantas perenne epifitas y suculentas, pertenecen a las familias de las cactáceas; Hylocereus y Selenicereus, poseen tallos largos y delgados. Las especies más conocidas son Selenicereus megalanthus , la pitahaya amarilla, e Hylocereus undatus , la pitahaya roja. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura rugosa, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | Las pitahayas se entregarán a los centros educativos peladas, cortadas en cuadros, en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | |
|---|------------------------------|
| <u>2.1 Requisitos generales</u> | |
| <p>Las pitahayas deberán presentar un grado de madurez uniforme en tamaño, forma, peso y color. Deben estar limpias, sanas sin manchas, cicatrices o heridas. El tamaño, número y disposición de las escamas deben ser uniformes. Sin rajaduras en la corteza, sin ácaros y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas. Deben estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en las etapas de postcosecha. La pulpa debe ser suave y fibrosa, propia de la pitahaya madura, exentas de olores y/o sabores extraños.</p> | |
| <u>2.2 Requisitos Organolépticos</u> | |
| CARACTERÍSTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio de la pitahaya madura |
| COLOR | Rojo y/o amarillo intenso |
| SABOR | Propio de la pitahaya madura |
| OLOR | Propio de la pitahaya madura |
|  | |


| | | |
|--|---|-----------------------------|
|  <p>FICHA TÉCNICA</p> | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN 1 00 |
| | | PÁGINA: 10 de 11 |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|--|
| DEFINICIONES | Fresa: es una planta herbácea, perenne, que pertenece a la familia de las rosáceas y al género <i>Fragaria</i> , cultivada por su fruto comestible. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y refrigeradas y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura firme y suave, entregadas por paquetes. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, tamaño y calibre. |
| ENVASE | Las fresas se entregarán a los centros educativos en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|-----------------|------------|---------|--------------------------------------|-------|---------------------------|-------|---------------------------|------|---------------------------|
| <p>2.1 Requisitos generales</p> <p>Las fresas deben presentar un grado de maduración uniforme, basados en el color de su superficie. Deben estar frescas y poseer un balance adecuado en su color, aroma y acidez. Sin signos de deshidratación. Deben tener una superficie limpia y sana, sin señales de contaminación por plagas como moho y hongos, ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, libre de manchas y/o podredumbre, sin rajaduras en la corteza y pedúnculo limpio. La pulpa debe ser suave y crujiente, debe poseer un sabor característico de la fresa madura.</p> | | | | | | | | | | | |
| <p>2.2 Requisitos Organolépticos</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>CARACTERISTICAS</th> <th>REQUISITOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ASPECTO</td> <td>Brillante, Propio de la fresa madura</td> </tr> <tr> <td>COLOR</td> <td>Rojo intenso predominante</td> </tr> <tr> <td>SABOR</td> <td>Propio de la fresa madura</td> </tr> <tr> <td>OLOR</td> <td>Propio de la fresa madura</td> </tr> </tbody> </table> | | CARACTERISTICAS | REQUISITOS | ASPECTO | Brillante, Propio de la fresa madura | COLOR | Rojo intenso predominante | SABOR | Propio de la fresa madura | OLOR | Propio de la fresa madura |
| CARACTERISTICAS | REQUISITOS | | | | | | | | | | |
| ASPECTO | Brillante, Propio de la fresa madura | | | | | | | | | | |
| COLOR | Rojo intenso predominante | | | | | | | | | | |
| SABOR | Propio de la fresa madura | | | | | | | | | | |
| OLOR | Propio de la fresa madura | | | | | | | | | | |
| <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|---|-----------------------------|
|  <p style="text-align: center;"> FICHA TÉCNICA </p> | RACIÓN DE FRUTAS FRESCAS CORTADAS REQUISITOS DE PREPARACIÓN, ENVASADO, TRANSPORTE Y SERVICIO | FECHA REALIZACIÓN 26/4/2023 |
| | | CÓDIGO: FT—RFFC --001 |
| | | REVISIÓN I 00 |
| | | PÁGINA: 11 de 11 |

| 1-DATOS GENERALES | |
|-----------------------|---|
| DEFINICIONES | Mango: Mangifera indica, perteneciente a la familia de las Anacardiácea, en estado de madurez, listo para su consumo directo. |
| ALMACENAMIENTO | Libre de humedad, temperatura ambiente y buenas condiciones higiénico - sanitarias. |
| PRESENTACIÓN | De textura suave o fibrosa, entregado por unidades. La cantidad entregada debe ser homogénea en cuanto a la variedad, color y calibre. |
| ENVASE | El mango se entregará a los centros educativos lavado, pelados, cortados en cuadros sin semilla y en envases de material adecuado, limpio y seco. |

| 2.REQUISITOS | |
|---|---|
| 2.1 Requisitos generales | |
| <p>El mango deberá presentar un grado de madurez uniforme, con olor dulce y delicado. Deben ser sanos, duros y firmes al tacto. Tener buen peso.</p> <p>Deben tener una superficie lisa, de apariencias uniformes y bien formados, sin señales de deshidratación ni de maltrato físico producido por fricción, golpes o cortaduras, quemaduras del sol en la corteza y el pedúnculo debe estar limpio. No deben presentar signos de ataques de plagas. La pulpa debe ser suave, carnosa y dulce propia del mango.</p> | |
| 2.2 Requisitos Organolépticos | |
| CARACTERISTICAS | REQUISITOS |
| ASPECTO | Propio del mango |
| COLOR | Amarillo, naranja o rojo granate propio del mango |
| SABOR | Propio del mango |
| OLOR | Propio del mango |
|  | |