

**ANEXO 02 - CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE SERVICIO PARA ASEGURAR SU CALIDAD
UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA**

CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS EN EL PUNTO DE SERVICIO

ALIMENTOS	CONDICION DE CALIDAD	CONDICIÓN DE RECHAZO
Carnes Rojas	Fresca, firme y elástica al tocarla. Res: color rojo púrpura. Cerdo: color ligeramente rosado. Libre de todo tipo de suciedad. Magra. Olor característico de producto fresco. Temperatura entre 1 °C y 4 °C.	Viscosa, pegajosa o seca. Res: color café, gris o verde. Cerdo: color café o pardo. Vísceras: color marrón oscuro o verde. Condiciones de higiene deficientes del expendio y/o el operario encargado de su despacho. Superficie babosa. Olor desagradable y rancio. Temperatura superior a 4 °C.
Aves	Color rosado, piel brillante. Se debe comprar preferiblemente congelado; en caso de compra en fresco la temperatura de recibo entre 1 °C y 4 °C	Blanco, flácido, coloración púrpura o gris del pie. Temperatura mayor a 4 °C.
Pescados y mariscos	Pescado fresco con agallas rojas, brillantes, ojos salientes y claros. Piel firme y elástica, escamas difíciles de separar. Al presionar el producto este vuelve a la forma original. No presenta olor fuerte. Debe llegar en bolsas plásticas, al interior de canastillas limpias. Libre de todo tipo de suciedad. Etiquetado con registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura menor a -5 °C	Recongelados, blando, flácidos, olor ácido y color no característico. Olor a amoníaco. Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor no característicos de producto fresco. Textura poco firme y no elástica. Daños en el empaque. Sin etiquetas, registro sanitario ni fecha de vencimiento. Temperatura superior a -5 °C.
Huevos	Cáscara limpia y completa sin roturas. Sin anomalías en la cáscara. Peso acordado.	Cáscara sucia y averiada o pegada al empaque. Olor desagradable. Peso inferior al acordado. Empaques sucios o deteriorados.
Leche	Pasteurizada, refrigerada a una temperatura entre 1 °C y 4 °C. Fecha de vencimiento vigente	Sabor ácido, amargo o mohosa. Temperatura mayor a 4 °C. Fecha de vencimiento corta que no permita su utilización o vencida.
Quesos	Color uniforme, textura firme y sabor característico. Elaborado con leche pasteurizada. Color blanco característico. Olor característico al producto fresco. Sin huecos y compacto, de textura semiblanda. Empacado en bolsas transparentes con nombre del fabricante, registro sanitario y fecha de vencimiento. Temperatura de entre 1 °C y 4 °C. Fecha de vencimiento vigente	Olor a rancio. Condiciones de higiene deficientes del vehículo de transporte, canastas u operarios de distribución. Color y olor diferente al característico del producto fresco. Aspecto seco, consistencia dura. Presencia de impurezas o mohos. Empaque averiado o inflado. Temperatura superior a 4 °C

*Tomado de la guía técnica para la metrología aplicable a los programas de los procesos misionales del ICBF características generales de los productos servidos, 2020

CONDICIONES ENTREGA DE LOS ALIMENTOS EN EL PUNTO DE SERVICIO

- a) **Frutas:** Las frutas deben servirse enteras o en porciones, sin magulladuras, daños por insectos, roedores u otras plagas, y sin problemas fitosanitarios. No deben contener parásitos ni estar afectadas por hongos, signos de putrefacción o descomposición. El nivel de madurez debe ser adecuado para el consumo inmediato. Si se presentan en macedonia, deben cortarse justo antes de servir las, en trozos grandes para reducir la pérdida de vitaminas y evitar su oxidación o ennegrecimiento.
- b) **Carnes:** Las carnes deben ser frescas y naturales; no se aceptan preparaciones deshidratadas ni pulverizadas. Pueden presentarse en diversas preparaciones como a la plancha, al horno o en guiso, y deben estar bien cocidas para evitar toxiinfecciones alimentarias. Se aceptan carnes magras de res, cerdo, pescado o pechuga de pollo, mientras que se excluyen embutidos como salchichón, mortadela y productos procesados con carne reconstituida.
- c) **Hortalizas, Verduras y Leguminosas Verdes:** Estos alimentos pueden servirse solos o combinados en otras preparaciones. Si se sirven crudos, deben ser frescos y lavados minuciosamente. Si se cocinan, pueden hacerse al vapor, al horno o hervidas, preferiblemente con la piel. Al cortarlas, debe hacerse en trozos grandes, evitando recalentar para conservar sus propiedades nutricionales.
- d) **Bebidas:** Las bebidas envasadas deben ser entregadas en presentaciones comerciales individuales, selladas y aptas para el consumo humano. Las bebidas naturales (jugos o zumos de fruta) deben prepararse con la debida anticipación para conservar su frescura y evitar sabores amargos o fermentados.