

**ANEXO 3 - CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS EN LOS PUNTOS DE SERVICIO PARA ASEGURAR SU CALIDAD**  
**UNIVERSIDAD DE CUNDINAMARCA**  
**PROGRAMAS SOCIOECONOMICOS**

**CONDICIONES DE LOS ALIMENTOS RECIBIDOS EN EL PUNTO DE SERVICIO**

<b>ALIMENTOS</b>	<b>CONDICION DE CALIDAD</b>	<b>CONDICIÓN DE RECHAZO</b>
<b>Carnes Rojas</b>	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.
<b>Aves</b>	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.
<b>Pescados y mariscos</b>	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.
<b>Huevos</b>	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.
<b>Leche</b>	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.
<b>Quesos</b>	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.	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

	Temperatura de entre 1 °C y 4 °C. Fecha de vencimiento vigente	
--	---	--

\*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 servirlos, 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.