



Especificaciones de los alimentos

permitidos, locales y no permitidos
en los comedores estudiantiles
de centros educativos
ubicados en territorios indígenas



Especificaciones de los alimentos

permitidos, locales y no permitidos
en los comedores estudiantiles

**de centros educativos
ubicados en territorios indígenas**

Ministerio de Educación Pública

641.562

P171m

Palma Ellis, María

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas / Ministerio de Educación Pública, Viceministerio Administrativo, Dirección de Programas de Equidad, Departamento de Alimentación y Nutrición; María Palma Ellis, Xinia Fernández Rojas, Rita Cervantes Vargas, Laura Andrade Pérez, Grettel Quirós Blanco, Ivannia Ureña Retana, Nadia Alvarado Molina. – 1a. ed. -- San José, Costa Rica: Ministerio de Educación Pública, 2025.

65 páginas; 21 cm.; peso 18 megabytes.

ISBN: 978-9977-60-624-8 (digital)

978-9977-60-625-5 (impreso)

1. COMEDORES ESCOLARES 2. GESTIÓN DE LA EDUCACIÓN
3. BIENESTAR DEL ESTUDIANTE 4. DERECHO A LA ALIMENTACIÓN
5. POBLACIÓN INDÍGENA 6. COSTA RICA. I. TÍTULO.

Ministerio de Educación Pública
Dirección de Programas de Equidad
Departamento de Alimentación y Nutrición

Autoridades ministeriales

José Leonardo Sánchez Hernández
Ministro de Educación

Sofía Ramírez González
Viceministra administrativa

Guiselle Alpízar Elizondo
Viceministra académica

Johan Mena Cubero
Director de la Dirección de Programas de Equidad

Denia Rodríguez Vallejos
Subdirectora de la Dirección de Programas de Equidad

Laura Mena Hernández
Jefa del Departamento de Alimentación y Nutrición

Enoc Salinas González
Jefe técnico de la Unidad de Coordinación del Subsistema de Educación Indígena

José Estrada Torres
Jefe técnico del Departamento de Educación Intercultural
Dirección de Desarrollo Curricular

Universidad de Costa Rica
Escuela de Nutrición

Personas autoras

Dirección de Programas de Equidad, Departamento de Alimentación y Nutrición

María Palma Ellis. Coordinadora
Rita Cervantes Vargas

Universidad de Costa Rica, Escuela de Nutrición

Xinia Fernández Rojas. Coordinadora
Laura Andrade Pérez
Grettel Quirós Blanco
Ivannia Ureña Retana
Nadia Alvarado Molina

Revisión filológica

**Dirección de Desarrollo Curricular, Departamento de Primero y Segundo Ciclos
y Departamento de Tercer Ciclo y Educación Diversificada**

Evelyn Araya Fonseca

Fabrizio Díaz Porras

Laura Fallas Zúñiga

Ángel Alvarado Cruz

Diseño gráfico y diagramación

**Dirección de Recursos Tecnológicos en Educación, Departamento de Gestión
y Producción de Recursos Tecnológicos**

Marco Brenes López

Aval de estructuras comunitarias indígenas

Consejos locales de educación indígena

Asociaciones de desarrollo indígena

Agradecimientos

Miembros de las comunidades indígenas

Direcciones regionales de educación y supervisiones de centros educativos

Direcciones y miembros de las juntas de los centros educativos

Personas colaboradoras de la Escuela de Nutrición

Universidad de Costa Rica

Diana Villalobos Alpízar

María Victoria Brenes Barrantes

Valery Cruz Barrantes

Karla Medina Medina

Ashley Calderón Rodríguez

Azálea Barrantes Montoya

Deidamia Blanco Hernández

Diana Alcócer Alfaro

Jorge Sánchez Sánchez

María del Mar Zeledón Fernández

Cindy Hidalgo Víquez

Erick Mora Sánchez

Carlos Sánchez Avendaño

Equipo de apoyo al grupo consultor de la Universidad de Costa Rica

Marcela Dumani Echandi, Escuela de Nutrición, UCR

Romano González Arce, Escuela de Nutrición, UCR y Ministerio de Salud

Vania Solano Laclé, Vicerrectoría de Acción Social, UCR

Tabla de contenido

Presentación.....	9
Agrupación de alimentos según la categoría usual de compra	10
Abarrotes	11
Aceites / grasas	11
Galletas / pan / tortillas	12
Granos / cereales / pastas.....	14
Enlatados / congelados / empacados.....	18
Azúcares / condimentos / insumos varios	22
Productos frescos de origen animal	27
Res	27
Cerdo	29
Pollo.....	30
Huevos	32
Lácteos	33
Pescado.....	34
Productos frescos de origen vegetal	36
Frutas	36
Vegetales.....	43
Verduras	50
Granos frescos	54
Hierbas	55
Alimentos locales.....	57
Hojas silvestres	57
Otras hojas	57
Hongos	58
Frutos	58
Tallos	58
Flores.....	59
Helechos.....	59
Alimentos no permitidos	60
Lista de alimentos no permitidos en el comedor estudiantil	60
Material consultado	61

Presentación

El Programa de Alimentación y Nutrición del Escolar y Adolescente (PANEA), pone a su alcance la presente guía con el fin de dar a conocer las condiciones básicas en que deberán llegar los alimentos a los comedores de los centros educativos ubicados en los territorios indígenas del país.

Con ello, se quiere facilitar los procesos de recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos, así como la toma de decisiones sobre la aceptación o el rechazo de los productos comprados para la preparación del menú.

La presente es una herramienta práctica de uso diario en los comedores estudiantiles, la cual pretende apoyar la selección adecuada de alimentos, de forma que colabore con la identificación de las características físicas óptimas de estos últimos.

Agrupación de alimentos según la categoría usual de compra

Los alimentos que en se enlistan a continuación están agrupados según las categorías usuales de compra y se clasifican en las siguientes subdivisiones:

Abarrotes:	aceites, grasas, galletas, pan, tortillas, granos, cereales, pastas, enlatados, congelados, empacados, azúcares, condimentos e insumos varios.
Productos frescos de origen animal:	res, cerdo, pollo, huevos, lácteos y pescado.
Productos frescos de origen vegetal:	frutas, vegetales, verduras, granos frescos e hierbas.
Alimentos locales:	hojas silvestres, otras hojas, hongos, frutos, tallos, flores y helechos.
Alimentos no permitidos:	no se deben comprar ni aceptar en donación.

Abarrotes

Aceites / grasas



Para asegurar la calidad de los productos se debe valorar:

1. Empaque que esté sellado y en buen estado.
2. Fecha de vencimiento que se encuentre vigente.
3. Latas sin golpes ni abultadas.
4. Con etiqueta.
5. Sin presencia de plagas.

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
<p>Aceite de maíz</p> <p>Aceite de soya</p> <p>Aceite de soya y girasol</p> <p>Aceite soya y palma</p>	<p>Aceites vegetales de maíz, soya, mezcla de soya girasol, mezcla de soya y palma, en presentaciones de 500 ml, 900 ml, 1 l, 3 l.</p> <p>Envase plástico PET. El aceite debe verse con poca viscosidad, sin rancidez ni impurezas.</p> <p>Envase limpio, sellado, con fecha de vencimiento y cumplimiento del Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.40:07 Alimentos y Bebidas Procesadas, Grasas y Aceites. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, producto con olor a rancio.</p>
<p>Margarina (para preparaciones)</p>	<p>Margarina, mezcla de aceite refinados no hidrogenados de consistencia semisólida, clásica o liviana. Presentaciones de 125 g en barra, caja 4 unid *125 g, caja de 5 kg, caja de 7.5 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA67.04.40:07 Alimentos y Bebidas Procesadas, Grasas y Aceites. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.</p>

Galletas / pan / tortillas



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Galleta María	Galleta tipo María, clásica o integral. Presentación empaque de 8 unidades, 21 g c/u o paquete de 12 unidades empackado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas y/o humedad, suaves y/o rotas.
Galleta María integral		
Pan baguette	Pan tipo baguette. En unidades o 315 g. empackado en bolsa plástica o de papel. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15.07. Sobre criterios de fortificación de harina. Se recibe a temperatura ambiente o caliente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas y/o humedad. Empaque sucio. Presencia de moho.
Pan bollito, bonetes frescos	Pan tipo bollito, manitas, bonetes de 8, 12, 24, 30 o 50 unidades. Empaque sin huecos, sellado, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.15.07, sobre criterios de fortificación de harina. Se recibe a temperatura ambiente.	Empaque en malas condiciones. Que haya pasado la fecha de vencimiento. Presencia o rastros de plagas y/o humedad. Empaque sucio. Presencia de moho.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Pan baguette congelado	Pan en unidades o 315 g aproximadamente, empacado en bolsa plástica sellada, asegurando que no se rompa la cadena de frío, libre de plagas. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07.10 sobre producto empacado. Se recibe congelado. Se aprueba en aquellos casos en los que haya horno y espacio de almacenamiento.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas. Empaque sucio.
Pan cuadrado blanco	Pan cuadrado blanco o integral. Presentaciones de 450 g, 460 g, 500 g, 525 g, 530 g, 540 g, 560 g, 580 g, 600 g, 640 g, 650 g, 700 g, 725 g, 735 g, 750 g, 800 g, 850 g, 900 g, 960 g, 965 g. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano para productos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas y/o humedad. Presencia de moho.
Pan cuadrado integral		
Pan molido	Pan molido. Presentaciones de 165 g, 365 g, 500 g, 1 kg, 5 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas y/o humedad. Empaque sucio.
Tortilla de maíz	Tortillas de maíz, preparadas a base de masa de maíz. Presentaciones de 140 g, 165 g, 185 g, 200 g, 225 g, 250 g, 252 g, 276 g, 280 g, 300 g, 302 g, 412 g, 450 g, 462 g, 504 g, 560 g, 825 g. De 6, 10, 15, 20, 25 y 50 unidades. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas y/o humedad. Empaque sucio.

Granos/ cereales/ pastas



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Arroz 80 %	Arroz blanco, calidad 80 %, 91 %, 95 % grano entero, presentaciones en bolsa plástica de 1.8 kg, 2 kg, 3 kg, 5 kg, bulto de 12 paquetes de 1.8 kg. El empaque debe estar completamente sellado y debe indicar fecha de vencimiento. Arroz pilado blanco libre de piedritas, plagas u otros objetos, enriquecido con nutrientes establecidos por ley. Debe cumplir Reglamento Técnico de Costa Rica para este producto: Norma Nacional RTCR 202:1998. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, se observe algún tipo de plaga, no se cumpla el criterio de calidad en cuanto a grano entero.
Arroz 91 %		
Arroz 95 %		
Avena molida	Avena molida. En presentación de 275 g, 360 g, 400 g, 1 kg. En bolsa plástica, sin huecos, sin rastro de humedad, debe estar completamente sellada, con fecha de vencimiento, sin plagas ni mohos. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, presencia de plagas o telaraña, presencia de moho.
Cubases secos	Tipo de frijol café claro de gran tamaño, seco. Presentaciones de 400 g, 500 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

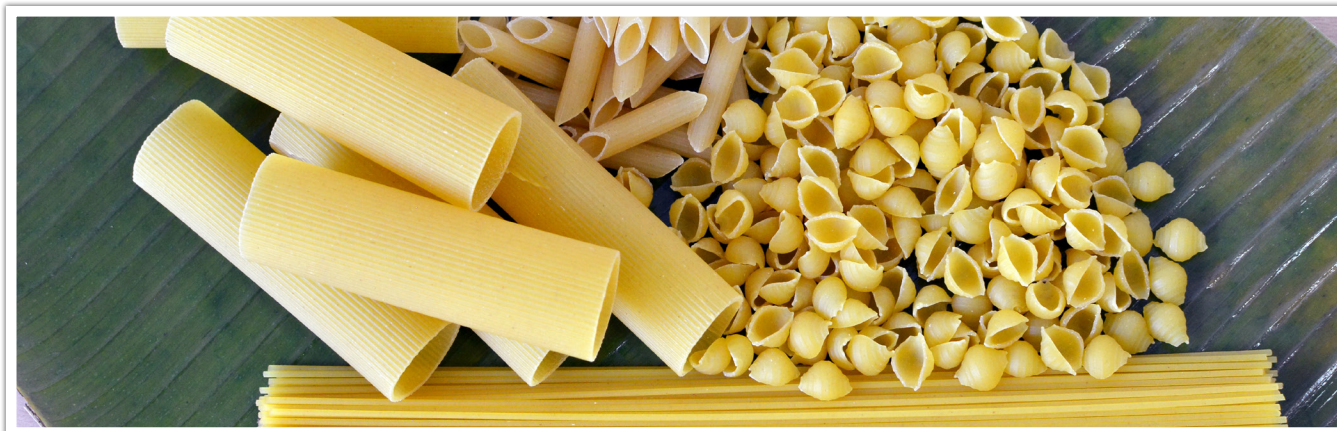
Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Frijol blanco	Frijol blanco, entero, nacional (si hay disponible en el mercado). Presentación de 400 g, 450 g, 453 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.
Frijol negro	Frijol negro o rojo seco, entero, nacional (si hay disponible en el mercado). Presentación de 560 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 2 kg, 5 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.
Frijol rojo		
Frijol guaria	Frijol de origen local. Entero, nacional, en presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, empacado en bolsas plásticas, libres de plagas, limpios y sin rastro de humedad.	Cuando se detectan rastros de plagas o humedad.
Frijol de palo (gandul o guandu)	Frijol de origen local. Entero, nacional, en presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, empacado en bolsas plásticas, libres de plagas, limpios y sin rastro de humedad.	Cuando se detectan rastros de plagas o humedad.
Frijol mantequilla	Frijol de origen local. Entero, nacional, en presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, empacado en bolsas plásticas, libres de plagas, limpios y sin rastro de humedad.	Cuando se detectan rastros de plagas o humedad.
Frijol bayo	Frijol de origen local. Entero, nacional, en presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, empacado en bolsas plásticas, libres de plagas, limpios y sin rastro de humedad.	Cuando se detectan rastros de plagas o humedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Frijol brisol	Frijol de origen local. Entero, nacional, en presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, empackado en bolsas plásticas, libres de plagas, limpios y sin rastro de humedad.	Cuando se detectan rastros de plagas o humedad.
Garbanzos	Garbanzos. Presentaciones de 400 g, 410 g, 450 g, 453 g, 500 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.
Harina de maíz	Preparado en polvo de harina de maíz, fortificado con hierro y vitaminas. Presentaciones de 460 g, 750 g, 850 g, 905 g, 907 g, 1 kg, 2.268 kg, 3 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.
Lentejas	Lentejas. Presentaciones de 400 g, 450 g, 500 g, 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.
Maíz cascado seco	Maíz cascado seco. Presentaciones de 400 g a 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, fecha de vencimiento. Según Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Pasta cabbitos	Pasta. Presentaciones en forma de cabbitos, canelón, caracolitos, chop suey, coditos, espagueti, plumas, tallarín, tornillitos; en bolsa plástica de 200 g, 215 g, 430 g, 250 g, 425 g, 500 g, 860 g, 1 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.
Pasta canelón		
Pasta caracolitos		
Pasta chop suey		
Pasta coditos		
Pasta espagueti		
Pasta plumas		
Pasta tallarín		
Pasta tornillitos		



Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Enlatados/ congelados/ empacados



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Arvejas/ petipúas congeladas	Petipúas / arvejas en empaque o envase o congeladas. Presentaciones 170 g, 173 g, 215 g, 220 g, 240 g, 410 g, 576 g, 835 g, 2840 g, 3000 g, 3780 l, 1 galón. El empaque debe estar íntegro, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a -18 °C.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, empaques o envases rotos o abiertos. Empaques sucios.
Arvejas/ petipúas enlatadas	Petipúas / arvejas en conserva enlatadas. Presentaciones 170 g, 173 g, 215 g, 220 g, 240 g, 410 g, 576 g, 835 g, 2840 g, 3000 g, 3780 l, 1 galón. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, el empaque debe estar íntegro, con fecha de vencimiento. Debe cumplir con lo indicado en el reglamento Técnico Centroamericano de Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas. Empaques sucios.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Atún trozos en agua	Atún en agua. En presentaciones de 140 g, 160 g, 240 g, 354 g, 950 g, 1 kg, enlatado o empaque tipo <i>doy pack</i> . Que la lata no tenga golpes, ni abolladuras o abultamientos. El empaque debe estar íntegro y con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y el de Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas, empaques <i>doy pack</i> rotos o abiertos. Empaques sucios.
Atún trozos en aceite	Atún en aceite. En presentaciones de 140 g, 160 g, 240 g, 354 g, 950 g, 1 kg, enlatado o empaque tipo <i>doy pack</i> . Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, el empaque debe estar íntegro, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y el de Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas, empaques <i>doy pack</i> rotos o abiertos. Empaques sucios.
Maíz dulce	Maíz en grano tierno, en solución de salmuera, con agua, sal y azúcar. Presentaciones de 185 g, 230 g, 232 g, 235 g, 240 g, 245 g, 248 g, 262 g, 400 g, 425 g, 432 g, 460 g, 2840 g, 3000 g. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, con fecha de vencimiento. Debe cumplir reglamento Técnico Centroamericano de alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas. Empaques sucios.
Maíz dulce congelado	Maíz dulce congelado. Presentaciones de 241 g, 262 g, 425 g, 432 g, 2950 g. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a -18 °C.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, empaques o envases rotos o abiertos. Empaques sucios.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Palmito	Palmito en conserva. Presentaciones en lata, envase o empaque; 400 g, 410 g, 440 g, 1 kg, 3 kg, 3.785 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, en el caso de enlatados que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas, empaques o envases rotos o abiertos. Presencia o rastros de plagas. Empaques sucios.
Sardina en salsa de tomate	Sardina en salsa de tomate. En presentaciones de 155 g, 415 g, 425 g, enlatada. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos y con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y de Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de Alimentos RTCA 67.04.50:08. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas. Empaques sucios.
Vegetales mixtos enlatados	Vegetales mixtos en conserva, enlatados. Presentaciones de 220 g, 235 g, 410 g, 432 g, 500 g, 1 kg, 2.840 kg. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos. El empaque debe estar íntegro y con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones: latas abolladas, abombadas o golpeadas. Latas sucias.
Vegetales mixtos congelados	Vegetales mixtos en empaque congelados. Presentaciones de 220 g, 235 g, 410 g, 432 g, 500 g, 1 kg, 2.840 kg, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a -18 °C.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones: empaques o envases rotos o abiertos. Empaques sucios.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
<p>Leche en polvo semidescremada con 2 % de grasa (opción de cambio)</p>	<p>Leche pura de vaca la cual ha pasado por un proceso de deshidratación, pasteurización y se ha definido un 2 % de grasa respecto al total. Bebida en polvo instantánea, adicionada con hierro aminoquelado y ácido fólico; además de vitamina A y D. Son fuente proteica importante, así como de calcio. Su uso puede ser muy variado: para preparación de frescos, algún tipo de postre, entre otros. Presentaciones de 350 g, 360 g, 900 g, 1 kg, 1.5 kg. Empaque cerrado, limpio, íntegro y metalizado. Con fecha de vencimiento al día, con una duración de doce meses a partir de su fecha de fabricación. La caja del embalaje debe venir en adecuadas condiciones, íntegra y limpia, sin ningún tipo de plaga.</p>	<p>Producto vencido, abierto, con plagas o sucio. La fecha de vencimiento no corresponde con lo establecido en la especificación técnica.</p>
<p>Leche en polvo deslactosada semidescremada con 2 % de grasa (opción de cambio)</p>	<p>Leche pura de vaca, la cual ha pasado por un proceso de deslactosado, deshidratación, pasteurización y se ha definido un 2 % de grasa respecto del total. Bebida en polvo instantánea adicionada con hierro aminoquelado y ácido fólico; además de vitamina A y D. Son fuente proteica importante, así como de calcio. Su uso puede ser muy variado: para preparación de frescos, algún tipo de postre, entre otros. Presentaciones de 350 g, 360 g, 900 g, 1 kg, 1.5 kg. Empaque cerrado, limpio, íntegro y metalizado. Con fecha de vencimiento al día, con una duración de doce meses a partir de su fecha de fabricación. La caja del embalaje debe venir en adecuadas condiciones, íntegra y limpia, sin ningún tipo de plaga.</p>	<p>Producto vencido, abierto, con plagas o sucio. La fecha de vencimiento no corresponde a lo establecido en la especificación técnica.</p>

Azúcares / condimentos / insumos varios



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Azúcar	Producto derivado de la caña de azúcar, 100 % sacarosa, blanco, libre de impurezas, fortificado con vitamina A. En presentaciones de 1 kg, 2 kg, 5 kg, bultos de doce paquetes. En bolsa plástica, completamente sellada, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico de Costa Rica para la fortificación con vitamina A del azúcar blanco de plantación para el consumo directo. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad.
Bebida en polvo cebada molida	Cebada en polvo para bebida. Presentaciones de 170 g, 175 g, 1 kg. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad.
Bebida en polvo horchata	Horchata en polvo para bebida. Presentaciones de 150 g, 170 g, 175 g, 200 g, 1 kg. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Bebida en polvo pinolillo (artesanal)	Producto local pinolillo en polvo para bebida preparado de manera artesanal. Presentaciones de 150 g, 170 g, 175 g, 250 g, 400 g, 500 g, 1 kg. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad. Se recibe a temperatura ambiente.	Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Canela en polvo	Canela molida. Presentación sobres de 5 g, 10 g, 12 g, 20 g, 25 g, 500 g. Bolsas plásticas selladas, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad.
Chocolate cocoa nacional	Cocoa dulce de producción nacional. Presentaciones 100 g, 200 g, 400 g, 800 g, 1 kg. Empaque o bolsa, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Clavo de olor entero	Clavo de olor. Presentaciones de 5 g, 7 g, 8 g, 10 g, 14 g, 15 g, 20 g, 25 g, 100 g, 1 kg. Empaque o bolsa, sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Coco rallado	Coco rallado. Presentaciones de 100 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1 kg. Empaque o bolsa sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, cuando se detecten rastros de plagas o humedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Comino	Comino. Presentaciones de 15 g, 28 g, 56 g, 1 kg. Empaque o bolsa sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Cúrcuma	Cúrcuma en polvo. Presentaciones de 5 g a 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Dulce granulado	Derivado de la caña. Es su dulce en forma de panela o tapa granulada, Presentaciones de 300 g, 400 g, 450 g, 460 g, 500 g, 900 g, 1 kg. Empaque sellado en bolsa plástica transparente. La tapa debe tener una superficie firme, brillante, seca, de color café oscuro. Libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad. Presentación con coloración anormal.
Esencia de vainilla	Esencia de vainilla. Presentaciones de 60 ml, 120 ml, 240 ml, 480 ml, 950 ml, 1 l, 1 galón. Empaque sellado, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Gelatina blanca sin sabor	Gelatina pura sin sabor. Presentaciones 32 g, paquete 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Hojas de laurel	Hoja de laurel seca. Presentaciones de 5 g, 5.67 g, 6 g, 7 g, 7.1 g, 10 g, 50 g, 250 g, 500 g, 1 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Leche de coco	Leche de coco enlatada. Presentación de 400 ml. enlatada. Que la lata no tenga golpes ni abolladuras o abultamientos, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, latas que estén abolladas, abombadas o golpeadas o sucias.
Levadura instantánea	Levadura seca, instantánea o granulada. Presentaciones de 40 g, 100 g, 125 g, 500 g. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Fécula de maíz	Fécula de maíz, almidón de maíz sin sabor. Presentaciones de 60 g, 75 g, 95 g, 100 g, 145 g, 170 g, 175 g, 190 g, 200 g, 250 g, 380 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2.3 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Maicena	Fécula de maíz, almidón de maíz sin sabor. Presentaciones de 60 g, 75 g, 95 g, 100 g, 145 g, 170 g, 175 g, 190 g, 200 g, 250 g, 380 g, 400 g, 500 g, 1 kg, 2 kg, 2.3 kg. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad.
Orégano molido	Orégano molido. Presentaciones de 10 g, 20 g, 100 g, 250 g. Empaque sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Paprika	Paprika. Presentaciones de 500 g, 1 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.
Pimienta blanca molida	Pimienta molida, negra o blanca. Presentaciones de 14.2 g, 198 g, 453 g, 500 g, 1 kg. Empaque sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.
Pimienta negra molida		
Polvo de hornear	Polvo de hornear. Presentaciones de 10 g, 40 g, 50 g, 100 g, 150 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1 kg, 2.5 kg. Empaque o envase sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento, envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.
Sal	Sal blanca, refinada, enriquecida con flúor y yodo por legislación nacional. Presentaciones de 500 g, 1 kg. Limpia, sin materiales extraños. Empaque o envase sin huecos, libre de plagas, sin rastros de humedad, fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10 y la Norma Oficial para la Sal de Calidad Alimentaria N.º 30032 CR. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones. Presencia o rastros de plagas o humedad. Empaque sucio.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Tapa de dulce	Derivado de la caña, es un dulce en forma de panela o tapa. Presentaciones de una unidad, como un “atado” (dos unidades), tamuga (cuatro unidades). Empaque sellado, en bolsa plástica transparente. La tapa debe tener una superficie firme, brillante, seca, de color café oscuro. Libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Según Reglamento Técnico Centroamericano de alimentos preenvasados RTCA 67.01.07:10. Se recibe a temperatura ambiente.	Que haya pasado la fecha de vencimiento. Envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas y/o humedad: manchas blancas o líquido, signo de no estar fresco o de haber estado almacenada en un lugar húmedo.

Productos frescos de origen animal

Res



Nota importante

No se recomienda la compra de embutidos de ningún tipo para la preparación de los alimentos. Su calidad nutricional es muy baja, pues la mayoría no son altos en proteínas en comparación con la carne de cerdo, res o pollo; a su vez, muchos son altos en grasas y bajos en micronutrientes. Los últimos estudios relacionan un alto consumo en niños (as) con una gran posibilidad de sufrir enfermedades como cáncer del tipo leucemia.



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Color rojo vivo y brillante.
2. Firme al tacto y mínimo de grasa.
3. Aroma fresco.
4. Temperatura de recibo menos de 5 °C.
5. Empaque sellado y rotulado.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Carne molida especial de res	Carne de res molida, especial o premium. La carne molida de res se clasifica en tres calidades distintas: premium, especial y regular. Se diferencian por su contenido de grasa.	Color tenue o fuerte a verde. Olor intenso. Ya no está firme al tacto, sino muy suave. Cuando trae muchos líquidos y viene en empaque sucio o en mal estado. Si no se recibe con la temperatura establecida.
Carne molida premium de res	La premium tiene de un 2 % a un 5 % de grasa y la especial de un 6 % a un 15 % de grasa. Por costo se recomienda el uso de la especial. Presentación en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg. Si es empacada al vacío, con un máximo cinco días de haber sido sellada. Grado de picado no mayor a 6 mm. Color rojo brillante, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.	
Carne cecina de res	Carne de res cecina, en trozos grandes o cubos. Presentación en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg. Si es empacada al vacío, con un máximo cinco días de haber sido sellada. Color rojo brillante, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.	Color tenue o fuerte a verde. Olor intenso. Ya no está firme al tacto, sino muy suave. Cuando trae muchos líquidos y viene en empaque sucio o en mal estado. Si no viene a la temperatura de recibo establecida.
Cubos de carne cecina o carne de res para mechar, en trozos grandes o cubos (de 2,5 cm a 2,5 cm).		

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Cerdo



Debo cuidar cinco detalles principales:

1. Color rosado brillante.
2. Sin líquidos exudados.
3. Consistencia firme y uniforme.
4. Temperatura de recibo menor a 5 °C.
5. Olor fresco.

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Bistec de cerdo posta de pierna	Carne de cerdo posta: incluye la posta de la pierna deshuesada y limpia o posta de paleta en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg. Si es empacada al vacío, con un máximo cinco días de haber sido sellada. Color rosáceo, sin exudación, sin grasa superficial excesiva y libre de tendones, fresca, firme al tacto, con olor fresco, jugosa. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.	Presencia de color tenue verde. Olor intenso. Ya no está firme al tacto, sino muy suave. Con muchos líquidos y/o empaque sucio o en mal estado. Si no viene a la temperatura de recibo establecida.
Carne cerdo cubos 2x2x2 posta de pierna		
Carne cerdo en fajitas posta de pierna		
Posta de cerdo en trozo		
Tamales de cerdo	Tamal navideño con carne de cerdo, arroz, zanahoria, chile, puede tener algunos otros ingredientes. Presentación de dos unidades (piña), envuelto en hojas y empacado en bolsa de acuerdo con la cantidad. No debe tener olor extraño, agrio. Se recibe a 5 °C o menos o 60 °C o más.	Empaque sucio. Olor y/o color extraño. Con una temperatura de entre 6 y 59 °C.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Pollo



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Debe estar limpio y sin plumas, piel sana.
2. Que tenga un olor fresco.
3. Debe venir a una temperatura menor a 5 °C.
4. Empaque limpio, sin líquido acumulado.
5. Debe sentirse firme al tacto.
6. Debe tener una coloración normal: la pechuga, rosado claro-blanco; el muslo, un rosado más oscuro.

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Muslito de muslo de pollo	Muslito de muslo sin piel. Corte con hueso que comprende la porción distal de la extremidad inferior del pollo entero. Presentación en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg. Si es empacada al vacío, con un máximo cinco días de haber sido sellada. Cada muslito de 150 g +/- 20 g. Deben observarse las piezas del color natural del producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café, o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante. Pollo joven de cuarenta y cinco a cuarenta y siete días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.	Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño. Si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5 °C).

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Muslo de pollo deshuesado	<p>Muslo de pollo deshuesado sin piel. Presentación en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg. Si es empacada al vacío, con un máximo cinco días de haber sido sellada. Deben observarse las piezas del color natural del producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café, o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante. Pollo joven de cuarenta y cinco a cuarenta y siete días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.</p>	<p>Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño. Si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5 °C).</p>
Pechuga de pollo con hueso	<p>Pechuga de pollo con hueso, sin piel. Presentación en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg o si es empacada al vacío con máximo 5 días de haber sido empacada. Deben observarse las piezas del color natural del producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante, pollo joven de cuarenta y cinco a cuarenta y siete días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.</p>	<p>Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño. Si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5 °C).</p>
Pechuga de pollo deshuesada	<p>Pechuga de pollo deshuesada, sin piel. Presentación en bolsa de 1 kg, 3 kg o 5 kg. Si es empacada al vacío, con un máximo cinco días de haber sido sellada. Deben observarse las piezas del color natural del producto, sin manchas rojas, verdes o tonos de café, o cualquier otro color que no sea propio del producto. Debe estar libre de plumas y de cualquier otra impureza, sin residuos de hormonas u otras sustancias. Color rosado brillante, pollo joven de cuarenta y cinco a cuarenta y siete días. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.</p>	<p>Empaque sucio, con gran cantidad de líquido, olor y/o color extraño. Si se encuentra a temperatura de peligro (más de 5 °C).</p>

Huevos



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Huevo de gallina	Huevo de gallina. Tamaño 60 g +/- 10 g. Presentación por kg, unidades. Limpios, tamaño promedio, sin olores extraños, enteros, no quebrados, no fértiles, ni incubados, cáscara limpia, pero se acepta con ligera suciedad. Los cartones deben estar limpios, sin presencia de plagas. Se reciben a temperatura ambiente. Se aplicará prueba de frescura a la hora del recibo. PRUEBA DE FRESCURA: al ubicar un huevo en un vaso de agua los huevos en mal estado flotarán por la cantidad de gases que tiene; el huevo fresco se irá hasta el fondo.	Presencia de olores fuertes a mal estado. Muy sucios. Cartón con presencia de plagas, o si no pasa la prueba de frescura.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Lácteos



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Todos los productos deben ser pasteurizados.
2. Revisar que las fechas de vencimiento estén al día.
3. La leche líquida y en polvo debe venir enriquecida con vitamina A, hierro y ácido fólico.
4. Los empaques deben venir en adecuadas condiciones de higiene.
5. La temperatura debe ser menor a 5 °C.

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Leche semidescremada con 2 % de grasa	Leche fresca de vaca y pasteurizada, con 2 % de grasa, líquida, fluida, adicionada con vitamina A, D y ácido fólico, sin preservantes ni aditivos artificiales, de corta o larga duración. Presentación de 1 l, 1.8 l o 1 galón. Envase tetrabrik. Color blanco, aroma a fresco, fluida y homogénea. Sabor lácteo. Sin grumos ni nata. Envase limpio. La leche de corta duración se recibe a 5 °C o menos. La leche de larga duración se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de grumos. Color distinto al blanco y aroma o sabor que no sean los asociados a la leche. Empaque sucio, golpeado o abierto y cuando la temperatura de entrega del producto sea mayor al recomendado. Para el caso de la leche de corta duración, si se valora que se ha roto la cadena de frío de manera prolongada en el tiempo. Leche que no se pueda comprobar que fue pasteurizada.
Leche semidescremada deslactosada con 2 % de grasa	Leche semidescremada deslactosada, leche con 2 % de grasa, sin lactosa, pasteurizada. Presentaciones de 250 ml y 1 l. Envase tetrabrik. Color blanco, aroma a fresco, fluido y homogéneo. Sabor lácteo. Sin grumos ni nata. Envase limpio. Larga duración. Se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de grumos, color distinto al blanco y aroma o sabor que no sean los asociados a la leche. Cuando el empaque se vea sucio, golpeado o abierto. Leche que no se pueda comprobar que fue pasteurizada.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Queso blanco semiduro	Queso fresco, de textura suave y color blanco, con sabor agradable al paladar, preparado con leche pasteurizada de vaca. Presentación por kg. Que se sienta suave al tacto, con sabor fresco y que mantenga su color. Que no traiga suero en gran cantidad. Empacado, sellado y limpio con un agradable olor lácteo. Se recibe entre 2 y 5 °C.	Con gran cantidad de suero, mal olor, textura muy dura o muy suave, color amarillento y/o sabor amargo. Empaque abierto o sin fecha de vencimiento adecuada, con suciedad. Temperatura mayor a 5 °C.
Queso tipo Turrialba	Queso fresco de textura media y color blanco, con sabor agradable al paladar más intenso, preparado con leche pasteurizada de vaca. Presentación por kg. Que se sienta suave al tacto, con sabor fresco y que mantenga su color. Que no traiga suero en gran cantidad. Empacado, sellado y limpio, con un agradable olor lácteo. Se recibe entre 2 y 5 °C.	Gran cantidad de suero, mal olor, textura muy dura o muy suave, color amarillento y/o sabor amargo. Empaque abierto, que haya pasado la fecha de vencimiento, con suciedad. Temperatura mayor a 5 °C.

Pescado



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Al presionar el filete con el dedo, debe volver a su estado natural, no quedarse hundido.
2. No debe sentirse baboso al tocarlo y no debe botar gran cantidad de líquido.
3. Debe tener un ligero aroma a algas o fresco; no un olor fuerte o ácido como el amoníaco.
4. Temperatura de recibo, menos de 5 °C si es fresco o menos de 0 °C si viene congelado.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas



Criterios de compra y selección:

1. Puede utilizar filete de pescado de las especies disponibles en su comunidad y dar preferencia a las que se pescan de forma artesanal. Recuerde respetar el tiempo de veda nacional establecido.
2. Resistente a cocción y al mantenimiento en baño maría.
3. El pescado entero no se recomienda debido al riesgo de las espinas.

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Filete de tilapia nacional	Pescado fresco, de mar o río, con una presentación por kg, en bolsa o empacada al vacío, con máximo cinco días de haber sido sellada. Se presenta en filete o fajitas (el dorado). El filete de tilapia debe pesar entre 80 y 140 g. Color propio de la especie, olor a algas marinas, fresco y suave, consistencia firme. Al tocarlo, la piel debe volver a su estado normal. Empaque sellado y rotulado. Se recibe entre 0 y 5 °C. Alimento perecedero.	Si se detecta olor rancio o intenso a amoníaco que indique mala calidad. Empaque abierto y en malas condiciones. Si al presionar la piel queda un hueco y/o si se observa consistencia babosa, muy suave, como masosa. Producto a más de 5 °C.
Filete de pargo		
Filete de congrio		
Filete de trucha		
Filete de anguila		

Productos frescos de origen vegetal

Frutas



Tomar en cuenta los siguientes cuidados:

1. Frescura.
2. Firmeza.
3. Olor propio a fruta.
4. Sin signos de pudrición, manchas, jugos, color diferente.
5. Sin presencia de plagas.

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Banano criollo	Banano criollo, dátil, maduro y verde. Presentación unidad, mano o kg, unidad pequeña (menor a 13 cm) o mediana (entre 13 y 15 cm). El grado de madurez se establece en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado y amarillo verdoso, con escasas manchas negras de compresión, pocas pecas, libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Cada unidad debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Si tienen manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor. Con mucha suciedad o muy negro. Con un grado de madurez diferente al especificado en la orden de pedido.
Banano maduro		
Banano verde		
Banano dátil		
Carambola	Carambola, fruta ovalada estrellada. Presentación unidad de tamaño mediano (116 a 145 g), anaranjada y sin hojas. Sana, limpia, color y tamaño consistente, no sobremaduro, sin daños por plagas, libre de indicios de pudrición, sin manchas negras. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tienen manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor. Con alto grado de suciedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Coco	Coco fresco, fruta. Presentación unidad. Sano, limpio, color y tamaño consistente, sin daños por plagas, libre de indicios de pudrición. Deben estar limpios, exentos de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal.	Producto con signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Fresa	Fresa. Presentación en kg o canasta de tamaños no inferiores a 2.5 cm diámetro ecuatorial. Limpia, no lavada, sana, fresca, consistente, sin manchas ni pudriciones, con cáliz, sin evidencia de daño mecánico. Fruta sin deshidratación, color rojo firme, sin manchas de agroquímicos. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tienen manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con presencia de hongos o moho, o con salida de jugos.
Granadilla	Granadilla. Presentación unidad de tamaño pequeña de 70 a 110 g; mediana de 111 a 160 g. Anaranjada y sin hojas. Tamaño uniforme, coloración de amarillo a anaranjado, cáscara lisa, dura y quebradiza, con una capa interna que protege la pulpa. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Pulpa jugosa, gelatinosa, viscosa y transparente, dulce y aromática.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad; posiblemente, en estas condiciones, la pulpa se encuentre deshidratada.
Guayaba (producción nacional)	Guayaba rosada, guayaba blanca, guayaba china. Unidad de tamaño mediano. El grado de madurez se especificará en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado y coloración naranja uniforme, libres de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin presencia de huequitos que indiquen presencia de gusanos de la fruta. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto, tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o que, al contrario, se observe sobremaduro y suave.
Guayaba taiwanesa (producción nacional)		

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Limón dulce	Limón dulce. Presentación unidad de tamaño mediano de 231 a 246 g. Aspecto fresco, consistente, color amarillo claro, con diferentes tonalidades de verde. Se aceptan rozaduras o pequeñas cicatrices en la cáscara que no comprometan el interior. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto, tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.
Limón ácido mesino	Limón ácido tipo mesino, sidra o mandarina. Presentación unidad tamaño pequeño de 90 a 140 g, la unidad mediana de 141 a 160 g. Fresco, cáscara verde claro lisa, brillante, sin pedúnculo, sin golpes ni raspones, sin pudriciones o mohos. En el caso del limón mandarina, la cascara es de un color anaranjado. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto, tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con moho.
Limón mandarina		
Mandarina dulce nacional	Mandarina nacional. Presentación en unidad de tamaño mediano de 6.3 a 7 cm, anaranjada y sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado y la coloración naranja uniforme, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin moho o partes cafés. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor. Con alto grado de suciedad o con manchas cafés de sobremadurez o con moho.
Manga grande	Manga grande. Presentación por kg de unidad de tamaño mediano de 351 a 550 g, el grado de madurez se especifica en la orden de pedido. Sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal; sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando hay daños en la superficie, es fácil que le entre la plaga de gusanos mediante la mosca de la fruta.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Manga pequeña	<p>Manga pequeña. Presentación por kg de unidad de tamaño mediana de 200 a 350 g. El grado de madurez se especifica en la orden de pedido. Sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando hay daños en la superficie, es fácil que le entre la plaga de gusanos mediante la mosca de la fruta.</p>
Mango verde	<p>Mango pequeño. Presentación por unidad de tamaño pequeña de 200 a 350 g, verde, sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado y coloración verde uniforme, libre de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando hay daños en la superficie, es fácil que le entre la plaga de gusanos mediante la mosca de la fruta.</p>
Manzana nacional	<p>Manzana gala o nacional, manzana importada. Presentación por unidades medianas o kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando hay daños en la superficie, es fácil que le entre la plaga de gusanos mediante la mosca de la fruta.</p>
Manzana roja importada	<p>Manzana gala o nacional, manzana importada. Presentación por unidades medianas o kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando hay daños en la superficie, es fácil que le entre la plaga de gusanos mediante la mosca de la fruta.</p>

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Maracuyá	<p>Maracuyá. Presentación por kg de unidades medianas de 131 a 170 g. El grado de maduración se indica en orden de pedido. Tamaño uniforme, coloración de amarillo a anaranjado, cáscara lisa, dura y quebradiza, con una capa interna que protege la pulpa. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos ni heridas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, sin escoriaciones o huecos que indiquen la presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, posiblemente en estas condiciones, la pulpa se encuentre deshidratada.</p>
Melón cantaloupe	<p>Melón cantaloupe. Presentación kg de unidades medianas de 1.001 a 1.500 kg, anaranjado. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. No debe sentirse suave al tacto. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con zonas suaves o con presencia de moho.</p>
Nance	<p>Fruta pequeña amarilla de sabor y aroma característico. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se ve deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o con moho.</p>



Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Naranja dulce	<p>Naranja. Unidad de tamaño mediano de 226 a 250 g, anaranjada y sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado y coloración naranja uniforme, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. No debe sentirse suave al tacto. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con zonas suaves o con presencia de moho.</p>
Papaya criolla	<p>Papaya criolla. Presentación por kg de unidad de tamaño mediano de 1731 a 2470 g. El estado de maduración se indicará en la orden de pedido, sin hojas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.</p>
Pejibaye	<p>Pejibaye. Presentación kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado y coloración acorde al producto, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad.</p>

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Piña primera	<p>Piña. Presentación por unidad de tamaño pequeño de 1.7 a 2 kg, o mediano, mayor a 2 hasta 2.7 kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Preferiblemente solicitarla con la corona, pues ayuda a mantener el producto por más tiempo. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad, con moho o con líquidos exudados.</p>
Sandía	<p>Sandía. Presentación de unidad de tamaño mediano de 3.6 a 4.8 kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos, no reventada. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando esté reventado o con presencia de hongos.</p>
Uva globo roja (solo diciembre)	<p>Uva morada o verde. Presentación de kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), con los bordes en buen estado, libre de magulladuras y/o daños mecánicos, no reventada. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Cuando esté reventado o con presencia de hongos.</p>

Vegetales



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Aguacate nacional	Las variedades más conocidas son la hass o nacional, fruto de forma ovoide, color del verde claro al oscuro, semilla pequeña redonda, pulpa verde-amarillo, suave, no fibrosa. Presentación por unidad. En la orden de pedido se establecerá el grado de madurez con que se recibirá el producto. Tamaño mínimo 120 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegra (sin huecos ni raspones), libre de magulladuras y/o daños mecánicos. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se ve deshidratado, seco, no es firme al tacto. Tiene manchas oscuras, signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o presenta signos de moho y/o plagas.
Aguacate nacional hass		
Ajo	Ajo. Presentación por unidad (o cabeza). Debe estar sano, sin muestras de plagas o mohos, con color y olor normales, limpios. Se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de signos de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad o muestra signos de moho y/o plagas.
Apio verde	Apio, tallos bien formados, firmes, compactos y rectos, ausente de tallo floral, turgentes (sin deshidratación). Al partir debe estar crujiente, color verde o blanco propios de la sanidad del cultivo. Tallos sin quebraduras o compresiones. Hojas sanas, sin manchas por hongos, viento o sol. Presentación en tallos, unidades o kg. Se recibe en bolsa o funda plásticas, transparentes, perforadas y limpias; o bien, envuelto en papel blanco nuevo y limpio. Se recibe a temperatura ambiente.	Presencia de signos de plagas, quemaduras. Que el color no sea el especificado, que esté flácido o con el empaque sucio.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Ayote sazón	Ayote sazón. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. Está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio. Muestra evidencia de plagas o moho.
Ayote sazón mantequilla	Ayote sazón mantequilla. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. Está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio. Muestra evidencia de plagas o moho.
Ayote tierno	Ayote tierno. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. Está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio. Muestra evidencia de plagas o moho.
Brócoli	Compuesto por cabezas florales comestibles de color verde. Presentación unidad mediana o kg, de 13 a 16 cm o 300 a 500 g la unidad. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Tallos tiernos.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor, con alto grado de suciedad, con presencia de plagas y manchas oscuras. Con las puntas amarillas, signo de ser un producto poco fresco.
Cebolla blanca seca	Cebolla blanca, amarilla, morada seca. Presentación por kg, unidad de tamaño mediano (5.1 a 8.5 cm) a grande (más de 8.6 cm), puede venir en sacos, en trenzas o mallas.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Cuando se siente el tejido suave, la cáscara mojada, o se presenta con moho. Con alto grado de suciedad.
Cebolla amarilla seca	Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, consistente,	
Cebolla morada seca	entera, libre de humedad externa, libre de pudriciones por hongos y bacterias, sin signos de deshidratación, desprovista de olor o sabores extraños. Se recibe a temperatura ambiente.	

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Cebollín	Cebollino. Presentación en rollos medianos con la hoja íntegra. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Con hojas enteras. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad.
Chayote cocoro	Chayote cocoro. Presentación por kg. Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chayote blanco criollo	Chayote criollo blanco. Presentación por unidad mediana, de 967 g (mínimo aproximado) a 1033 g (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chayote sazón criollo	Chayote sazón criollo. Presentación por unidad mediana, de 1167 g (mínimo aproximado) a 1233 g (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chayote tierno criollo	Chayote tierno criollo. Presentación por unidad mediana, de 1092 g (mínimo aproximado) a 1167 g (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Chayote tierno quelite	Chayote tierno quelite. Presentación por unidad mediana, de 469 g (mínimo aproximado) a 562 g (máximo aproximado). Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, germinado, con daños causados por insectos, roedores, hongos o bacterias. Cuando esté sucio.
Chile dulce primera	Chile dulce. Unidad de tamaño mediano de 10 a 15 cm, pequeño menos de 10 cm. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, entera, tener el pedúnculo o unión del fruto con el tallo. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, presencia de pudriciones por hongos y bacterias.
Chile panameño	Chile panameño. Presentación de kg. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, entera, tener el pedúnculo o unión del fruto con el tallo. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, presencia de pudriciones por hongos y bacterias.
Coliflor	Coliflor, inflorescencia carnosa y de gran tamaño, es parte del género de las coles. Unidad de tamaño mediana de 15 a 20 cm, o grande, de más de 20 cm, con las hojas tiernas y compactas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, con hongos, zonas amarillas, o presencia de plagas, especialmente gusanos.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Elote	Elote o maíz, tierno o sazón. Unidad de tamaño mediano de 301 a 350 g. La especificación de tierno o sazón se hace en la lista de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Si el elote es tierno, la consistencia de los granos debe ser lechosa. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad.
Flor de itabo	Flor de itabo. Presentación rollo. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Si no se observa fresca, con color normal de las flores, si está con muestras de suciedad o plagas.
Lechuga americana	Lechuga americana o criolla. Presentación en unidad, tamaño mediano de 231 a 270 g, la criolla o lolorosa, y de 331 a 390 g, la americana. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Es indispensable que se asegure de que estén libres de babosas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto. Mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de babosas u otras plagas. Cuando las hojas se observen amarillas y sin frescura.
Lechuga criolla		
Lechuga picada americana con zanahoria procesada	Lechuga americana picada o mezcla de lechuga americana con zanahoria. Presentación paquete de 1 kg. Debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Es indispensable que se asegure de que estén libres de babosas. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe entre 5 y 7 °C.	Producto se observa magullado o con golpes, no es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de babosas u otras plagas. Cuando las hojas se observen amarillas y sin frescura. Cuando no venga a la temperatura establecida.
Lechuga picada americana procesada		
Palmito fresco	Palmito fresco sin corteza. Presentación por kg, unidad de tamaño mediano tierno. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color blanco brillante, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a 5 °C.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si gran cantidad está duro o sazón.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Pepino	Pepino. Presentación en kg de unidades pequeñas de 250 a 275 g o medianas, de 276 a 305 g. Aspecto fresco, firme, limpio, entero, libres de humedad externa, exentos de materia extraña y sin insectos. Deben estar sanos, libres de pudriciones por hongos y bacterias, con semillas tiernas. No deben tener color amarillo, pues es signo de madurez excesiva. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto con podredumbre o deterioro. Sin presencia de daños por plagas, sin olor extraño, deshidratado o amarillo.
Pipián tierno	Calabacita /pipián. Presentación por unidad mediana o kg. Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal ni presencia de plagas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. Está suave, presenta mal olor o se encuentra muy sucio. Presenta evidencia de plagas o moho.
Rabanito	Rábano nabo, rábano rosado o rabanito. Rollos de unidad de tamaño mediano. Cada bulbo debe ser carnoso, firme, de color rojo-fucsia vivo, piel suave, entera y sin fisuras, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Las hojas deben ser tiernas, enteras, limpias y de color verde. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto. Mal olor o con alto grado de suciedad, con fisuras, moho, deshidratado o con brotes.
Rábano nabo		
Remolacha	Remolacha. Unidad de tamaño mediano de 501 a 700 g. Debe tener aspecto fresco, firme, limpia, entera, libre de humedad externa, exenta de materias extrañas y libre de daño por insectos u hongos. Color de fucsia a morado oscuro, exento de daño por bajas temperaturas. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, deshidratado o con brotes secundarios.
Repollo blanco rallado procesado	Repollo blanco o morado, fresco o mínimamente procesado. Presentación en kg o unidades medianas de 16.9 a 20 cm o de 1.5 a 2.5 kg. En la orden de pedido se indicará el color y si es fresco o mínimamente procesado. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. El repollo fresco se recibe a temperatura ambiente. El repollo mínimamente procesado debe venir empacado, con etiqueta y fecha de vencimiento, se recibe entre 2 y 5 °C.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, deshidratado, mal olor o con alto grado de suciedad. Si el producto se observa flojo, blanco y pelado es posible que no se encuentre fresco. En el caso del mínimamente procesado, se rechaza si el empaque está roto o sucio y si la temperatura de recibo no es la indicada en la especificación técnica.
Repollo morado		
Repollo verde		

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Tomate primera	Tomate. Presentación de kg de unidades pequeñas de menos de 6 cm, medianas de 6 a 8 cm y grandes de más de 8 cm. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación, color vivo, debe sentirse firme al tacto. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con presencia de bacterias u hongos.
Tomate segunda	Para salsas puede utilizarse tomate de segunda calidad, siempre y cuando cumpla con las especificaciones de inocuidad y esté libre de contaminantes.	
Vainica	Vainicas frescas o mínimamente procesadas. Presentación de kg. Forma alargada, cilíndrica, cede fácil a la presión de quebrado, crujiente, color verde claro, firme, grano lechoso sin color, no fibrosos. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal sin manchas negras. La vainica fresca se recibe a temperatura ambiente. La vainica mínimamente procesada se recibe en empaque, con etiqueta y fecha de vencimiento, de 2 a 5 °C.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, deshidratado, mal olor o con alto grado de suciedad. Si el producto se observa flojo, blanco y pelado es posible que no se encuentre fresco.
Vainica picada		En el caso del mínimamente procesado, se rechaza si el empaque está roto o sucio y si la temperatura de recibo no es la indicada en la especificación técnica.
Zanahoria primera	Zanahoria fresca o mínimamente procesada. Presentación en kg de unidades medianas de 18 a 24 cm, en la orden de pedido se indicará si es fresco o mínimamente procesado. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. La zanahoria fresca se recibe a temperatura ambiente; la mínimamente procesada debe venir empacada, con etiqueta y fecha de vencimiento, se recibe entre 2 y 5 °C.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, deshidratado, mal olor o con alto grado de suciedad, coloraciones verdes. En el caso del mínimamente procesado, se rechaza si el empaque está roto o sucio, y si la temperatura de recibo no es la indicada en la especificación técnica.
Zanahoria procesada		
Zapallo	Zapallo. Presentación de unidad mediana de 451 a 550 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Zuquini	Zuquini. Presentación de kg de unidades medianas de 381 a 490 g. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad.

Verduras



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Arracache	Arracache, raíz de la planta, mínimamente procesado (pelado, molido y escurrido), empacado en bolsas, que tenga una coloración clara, rallado medio, no fino, sin olores extraños ni suciedades. Se recibe de 2 a 5 °C.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si está empacado, si la coloración es oscura y muy suave al tacto.
Camote	Camote. De coloración rojiza en su cáscara y una pulpa blanca amarilla, con un ligero sabor dulce. Presentación unidad de tamaño mediano o kg (de 166 a 210 g por unidad). Cada unidad debe ser uniforme, sentirse firme al tacto, sin olores extraños, entera, sin plagas. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Cuando se encuentra en estado de descomposición, deshidratado, con manchas oscuras o ramificaciones.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Guineo negro	Guineo. Unidad de tamaño mediano. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Color verde oscuro. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, que las puntas estén enteras. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad, con coloraciones amarillas, signo de que está madurado internamente.
Jengibre	Jengibre. Presentación en kg. Debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad.
Malanga	Malanga raíz cruda, pulpa color blanco a rosado. Presentación por kg. Sana, entera, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior normal.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.
Ñame	Ñame. Presentación kg. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se acepta que tenga cicatrices, que se quiebre con facilidad. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.
Ñampí	Ñampí. Presentación por kg. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se acepta que tenga cicatrices o que se quiebre con facilidad. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Papa amarilla	<p>Papa amarilla o blanca, fresca o mínimamente procesada (pelada y cortada). Presentación por kg, en saco, malla o empacada al vacío (mínimamente procesada), unidades medianas de 44 a 100 mm. Cada unidad debe ser firme, de aspecto fresco, libre de insectos, deformaciones severas, limpia, entera, libre de olores extraños, de enfermedades y de hongos. No debe presentar manchas verdes, pues esto indica la presencia de una toxina llamada solanina. Dicha toxina puede provocar náuseas, dolor de cabeza y problemas neurológicos y se presenta en la cáscara y en los brotes. En el caso de estar mínimamente procesada, se requiere etiqueta del producto y fecha de vencimiento. La papa fresca se recibe a temperatura ambiente. La papa mínimamente procesada se recibe entre 2 y 5 °C.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con manchas verdes. En el caso de las mínimamente procesadas, se rechazan si el empaque está roto, sucio, si no presenta fecha de vencimiento o si esta está vencida; también, si no viene con la temperatura indicada.</p>
Papa blanca		
Papa procesada		
Papa chiricana	<p>Producto local. Papa chiricana o montesa fresca. Presentación por kg, en saco o malla. Cada unidad debe ser firme, de aspecto fresco, libre de insectos y deformaciones severas, limpia, entera, libre de olores extraños, de enfermedades y hongos. No debe presentar manchas verdes, pues esto indica la presencia de una toxina llamada solanina, la cual puede provocar, náuseas, dolor de cabeza y problemas neurológicos, esta se presenta en la cáscara y los brotes. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con manchas verdes.</p>
Papa montesa		
Plátano	<p>Plátano maduro y verde. Presentación en unidad mediana de 421 a 480 g. El grado de maduración se indicará en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Color verde oscuro o amarillo. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, que las puntas estén enteras. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Cuando se observe coloraciones negras, signo de que está muy maduro.</p>

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Cuadrado	<p>Plátano local tipo cuadrado, maduro y verde. Presentación en unidad mediana. El grado de maduración se indicará en la orden de pedido. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Color verde oscuro o amarillo. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal, que las puntas estén enteras. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Cuando se observe coloraciones negras, signo de que está muy maduro.</p>
Tacaco	<p>Se puede consumir sazón, hervido, en picadillos, sopas, rellenos de carne o atún, ensaladas frías y dulces.</p> <p>Entre sus aportes nutricionales más importantes están la cantidad de fibra y las pequeñas cantidades de calcio, vitamina C e hierro. Unidad de tamaño común, ya sea sazón o tierno, según el gusto y la preparación, en kg.</p> <p>Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados.</p>	<p>Producto se observa deshidratado. Si el tacaco está sazón y no es firme al tacto. Además, si presenta mal olor o un alto grado de suciedad o humedad.</p>
Tiquizque lila	<p>Tiquizque. Presentación de kg de unidades medianas. Sano, entero, sin daños mecánicos ni pudriciones, sin deshidratación. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se acepta que tenga cicatrices y que se quiebre con facilidad. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad y humedad.</p>
Yuca parafinada	<p>Yuca parafinada. Presentación en kg de unidades medianas de 6.1 a 8 cm. Uniforme, firme, entera, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con presencia de pudriciones por hongos o bacterias.</p>
Yuca sin parafinar	<p>Yuca sin parafinar. Presentación en kg de unidades medianas de 6.1 a 8 cm. Uniforme, firme, entera, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.</p>	<p>Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad o con presencia de pudriciones por hongos o bacterias.</p>

Granos frescos



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Arvejas	Petipuás / arvejas en empaque. Presentaciones de 500 g o 1 kg, debe estar íntegro. Se recibe a temperatura ambiente.	Empaques o envases que estén rotos o abiertos. Empaques sucios.
Cubases tiernos	Tipo de frijol café claro de gran tamaño, fresco. Presentaciones de 1 kg. Empacado en bolsas plásticas. Sellado, sin huecos, libre de plagas, sin rastro de humedad, con fecha de vencimiento. Debe cumplir Reglamento Técnico Centroamericano. Se recibe a temperatura ambiente.	Si la fecha de vencimiento ha caducado. El envase en malas condiciones, presencia o rastros de plagas o humedad.
Frijol tierno	Frijol tierno de tamaño mediano, fresco, nacional (si hay disponible en el mercado). Presentación de 1 kg. Empaque de plástico sellado, sin presencia de plagas. Frijoles suaves, sin presencia de pudrición en sus granos, firmes, de color rojo suave. Se reciben a temperatura ambiente.	Producto baboso, con brotes, olor a pudrición.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Hierbas



Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Albahaca	Albahaca fresca. En rollos formados por ramas medianas, no muy tiernas. Cada unidad debe ser uniforme, verse fresca, color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados, sin manchas oscuras, con superficie íntegras (sin huecos), con los bordes en buen estado y coloración uniforme. Debe estar limpia, exenta de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto deshidratado, seco, no es firme al tacto, tienen manchas oscuras signo de mal estado o mal olor, con alto grado de suciedad. Con hojas ennegrecidas. Si presenta huecos en las hojas, signo de plagas.
Culantro castilla	Culantro castilla o coyote. Presentación en rollos pequeños de 30 a 34 g, o medianos, de 34.1 a 39 g. Cada unidad debe estar sana, verse fresca, estar limpia, sin humedad exterior anormal. Estar exento de plagas, que las hojas no se desprendan. Que mantengan un color verde vivo. Se recibe a temperatura ambiente.	Con hojas negras, señales de pudrición, o de color amarillo, seco, deshidratado. Si presenta mucha suciedad.
Culantro coyote		
Orégano	Orégano fresco. Rollos medianos o paquetes con las hojas secas o pulverizadas. Las hojas deben tener su color fresco verde oscuro, estar enteras, con el aroma común de esta especie. Que la rama se observe libre de plagas, sin exceso de humedad u hojas en mal estado. En caso de obtenerse la especie seca, ya sea las hojas enteras o en polvo, buscar que la fecha de vencimiento se encuentre al día, que no se observe presencia de plagas, moho o humedad, empaque íntegro. Se recibe a temperatura ambiente.	Si la hoja verde no se observa fresca, con manchas negras de humedad, o si la especie seca empacada tiene la fecha de vencimiento inadecuada, el empaque está abierto o hay presencia de plagas.

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Perejil	Perejil. Presentación en rollo de cuatro rollitos. Cada unidad debe estar sana, verse fresca, estar limpia, sin humedad exterior anormal. Estar exento de plagas, que las hojas no se desprendan. Que mantengan un color verde vivo. Se recibe a temperatura ambiente.	Hojas negras, señales de pudrición o deshidratado.
Romero	Romero fresco o seco. Presentación de rollo de cinco rollitos. Las hojas deben tener su color natural, estar enteras, con el aroma común de esta especie. Que la rama se observe libre de plagas, sin exceso de humedad u hojas en mal estado. En caso de obtenerse la especie seca, ya sea las hojas enteras o en polvo, buscar que la fecha de vencimiento se encuentre al día, que no se observe presencia de plagas, moho o humedad. Empaque íntegro. Se recibe a temperatura ambiente.	Si la hoja verde no se observa fresca, con manchas negras de humedad, o si el empaque de la especie seca tiene la fecha de vencimiento inadecuada, el empaque está abierto o hay presencia de plagas.
Tomillo	Tomillo fresco o seco. Presentación de rollo de cinco rollitos. Las hojas deben tener su color natural, estar enteras, con el aroma común de esta especie. Que la rama se observe libre de plagas, sin exceso de humedad u hojas en mal estado. En caso de obtenerse la especie seca, ya sea las hojas enteras o en polvo, buscar que la fecha de vencimiento se encuentre al día, que no se observe presencia de plagas, moho o humedad. Empaque íntegro. Se recibe a temperatura ambiente.	La hoja verde no se observa fresca, con manchas negras de humedad, o si el empaque de la especie seca tiene la fecha de vencimiento inadecuada, el empaque está abierto o hay presencia de plagas.

Alimentos locales

Hojas silvestres

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Disciplina/Zeplina/Siplina/ Ciplina	Hojas silvestres. Presentación en rollo, tamaño mediano. Cada rollo debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de plagas. Cuando las hojas se observen amarillas y sin frescura.
Yokoto (hoja)		
Babaka (hojas)		
Diket ka (hojas)		
Jarkabata		
Jäyuk		
Së		
Shirabata		
Diakä (hojas)		
Jar (hojas)		
Suara (hojas)		
Jarkö (hojas)		
Mulashan (hojas)		
Simawö (hojas)		
Brökö		

Otras hojas

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Jaboncillo	Hojas silvestres. Presentación en rollo, tamaño mediano. Cada rollo debe ser uniforme, verse fresco, de color vivo, sentirse firme al tacto, sin olores inadecuados. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de babosas u otras plagas, cuando las hojas se observen amarillas y sin frescura.
Zorrillo		
La estrella (hoja de anisillo)		
Platanilla (catuj)		
Hojas de yuca fresca		
Hojas de ayote		
Hojas de tiquizque		
Örësha (albahaca)		
Hoja tierna de estococa		
Hoja tierna de bijagua		
Hoja tierna de tiquizque		
Patchoy		

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Hongos

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Oreja de palo (hongo)	Hongos silvestres. Deben estar limpios, exentos de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se reciben a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpe. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de plagas.
Hongos silvestres		
Shötörro (hongos)		
Kaglo (rabo de mono)		

Frutos

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Arazá	Presentación por unidades. Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de plagas.
Aguacate		
Pejibaye		
Pataste		

Tallos

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Palmito de pejibaye	Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de plagas.
Palmito de palma		
Palmito de chonta		
P ^o täbä		
Palmito		
Mawä (canela tipo piña)		
l ^ä wö		
Palmito de palma real		
Palmito de coco		
Cuculmeca		

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

Flores

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Sinarwö (flor de ortiga)	Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, con mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de plagas.
Flor de itabo		
Flor de papaya		
Flor de pejibaye		
Flor de platanillo		
Flor de tapacarga		
Flor de estococa		

Helechos

Descripción	Especificación técnica para compra	Criterio de rechazo
Sekä (helechos)	Debe estar limpio, exento de tierra y suciedad y sin humedad exterior anormal. Se recibe a temperatura ambiente.	Producto se observa magullado o con golpes. No es firme al tacto, mal olor o con alto grado de suciedad. Si hay presencia de plagas.
Kapö		
Quelites (helechos)		
Quelites		
Shirabata (rabo de mono)		
Quelites de chayote		
Quelite de tiquizque		
Dikäkä (quelites)		
Dikekä (quelites)		
Petaba (quelites)		
Calalú		
Kaglo (rabo de mono)		

Alimentos no permitidos

A continuación, se muestra la lista de alimentos no permitidos. Estos alimentos no deben ser comprados ni ser recibidos en donación para utilizar en las preparaciones del comedor estudiantil.

Lista de alimentos no permitidos en el comedor estudiantil

Cereales:	repostería, galletas rellenas y alimentos fritos empaçados (papas, yucas, plátanos, tortillas).
Frutas y vegetales:	frutas en almíbar y vegetales encurtidos.
Lácteos y quesos:	leche condensada, leche evaporada, helados, queso amarillo, queso maduro y crema en polvo.
Embutidos:	mortadela, salchichón, chorizo, paté, salchichas, jamón, tortas de carne o pollo y chorizo.
Carnes de alto costo:	camarones, corvina, lomito, procesados como muslitos, tortas de carne, productos empanizados y croquetas.
Grasas y azúcares:	mantequilla, manteca, queso crema, mayonesa, natilla, refrescos gaseosos, artificiales, sirope, flan, budín, gelatina de sabores, confites, chocolates, jalea, pulpas de fruta, bebidas energéticas, mermeladas y jugos procesados.
Condimentos:	consomé, cubitos, aderezos, salsas, sopas deshidratadas, café, té, empanizador, sazónador completo y achiote procesado.
Preparaciones:	pollo frito, hamburguesas, perros calientes, pizza, tacos, entre otros.
Café:	es un alimento no recomendado para brindar a las personas beneficiarias en el comedor estudiantil.

Material consultado

- Bogantes, A. (s.f) Tecnología de palmito de pejibaye: Guía del cultivo del palmito de pejibaye (*Bactris gasipaes* H.B.K). Ministerio de Agricultura y Ganadería. Recuperado de http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/tec_palmito.pdf
- Centro de Información de Actividades Porcinas. (2014). Nutrición y educación alimentaria, ficha N.º26, incluí cerdo en tu alimentación. Alimentos argentinos. Recuperado de <http://www.ciap.org.ar/ciap/Sitio/Materiales/Mercado%20del%20cerdo/Consumo/Nutricion%20y%20Educacion%20Alimentaria%20Inclui%20cerdo%20en%20tu%20alimentacion.pdf>
- Consejo Nacional de Producción (s.f.). Ficha técnica de industrialización de palmito (*Bactris gasipae*). Recuperado de https://www.cnp.go.cr/biblioteca/fichas/Palmito_FTP.pdf
- Consejo Nacional de Producción. (2014). Guía de cortes de carne de pollo (*Gallus gallus domesticus*) cruda para el Programa de Abastecimiento Institucional (PAI). Recuperado de https://www.cnp.go.cr/agronegocios/pai/guias/Guia_Carne_Pollo.pdf
- Consejo Nacional de Producción. (2014). Guía de productos acuícolas. Recuperado de https://www.cnp.go.cr/agronegocios/pai/guias/Guia_acuicolas_enero2014.pdf
- Corporación de Fomento Ganadero. (2001) Valor nutricional de la carne de: res, cerdo y pollo. Recuperado de http://www.corfoga.org/images/public/documentos/pdf/valor_nutricional_de_la_carne_de_res_cerdo_y_pollo.pdf
- Cruz, V. (2014). Manual de estandarización de los procedimientos de productos frescos de la planta de empaque. Área de valor agregado, Universidad Hearth.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2003). Código de Prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas. FAO. Recuperado de http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/alnorm03a.pdf
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas: del campo al mercado. Boletín de servicios agrícolas de la FAO. Recuperado de <http://www.fao.org/tempref/docrep/fao/006/y4893S/y4893S00.pdf>
- Grupo PM. (s.f). Manual Técnico de frutas Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (1992). Cultivos Marginados: otra perspectiva de 1492. Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/018/t0646s/t0646s.pdf>
- Instituto Nacional de Innovación y Transferencia en Tecnología Agropecuaria. (2008). Manual de recomendaciones técnicas: cultivo de maíz (*Zea mays*). San José, Costa Rica: Editorial INTA. ISBN 978-9968-586-00-9
- MarViva, Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura, Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (s.f). Guía de identificación de filetes de pescado y mariscos: en pro de la pesca y consumo responsable en Costa Rica. Recuperado de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/guia-especies-marviva-b.pdf>
- Menchú, M. & Méndez, H. (2012). Tabla de composición de alimentos de Centroamérica. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). Recuperado de http://www.incap.int/index.php/es/publicaciones/doc_view/80-tabla-de-composicion-de-alimentos-de-centroamerica
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2007). El ñampí (*Colocasia sculenta*): Una alternativa económica y alimentaria. Recuperado de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/a00312.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2007). Planificación de la agro-cadena de tiquisque en la región central sur de Costa Rica. Recuperado de <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E70-10269.pdf>
- Ministerio de Educación Pública. (2010). Manual de estándares de comedores estudiantiles. Recuperado de <https://docs.google.com/viewer?a=v&pid=sites&sr-id=ZGVmYXVsdGRvbWFpbXJhXjJdWI0bzA3ZG-VzYW1wYXJhZG9zfGd4OjYzMWQxZjBjODc2M-DZmMQ>

Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

- Ministerio de Educación Pública. (2012). Lineamientos Dirección de Programas de Equidad. San José, Costa Rica: Cóndor Editores.
- Ocampo, A. (s.f.). Las palmas, una estrategia de vida tropical. Agroforestería para la producción animal en Latinoamérica. Recuperado de <http://www.fao.org/livestock/agap/frg/agrofor1/ocampo5.pdf>
- Organization for economic co-operation and development (OECD), (2000). International standardization of fruit and vegetables: Carrots. OECD. Recuperado de <http://www.oecdilibrary.org/docserver/download/5100013e.pdf?expires=1511461183&id=id&accname=guest&checksum=65AA69CA-777431278FAC8D448F809FC1>
- Organization for economic co-operation and development (OECD). (2004). International standardization of fruit and vegetables: avocados. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5104023e.pdf?expires=1487715985&id=id&accname=guest&checksum=648725194C-580FE71618EC6C1F0208C6>
- Organization for economic co-operation and development (OECD). (2004). International standardization of fruit and vegetables: early and ware potatoes. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5109063e.pdf?expires=1487716163&id=id&accname=guest&checksum=EA956C92FB-F06F7C679AE07CF519EB5A>
- Organization for economic co-operation and development (OECD), (2004). International standardization of fruit and vegetables: onions. OECD. Recuperado de <http://www.oecdilibrary.org/docserver/download/5112073e.pdf?expires=1487716315&id=id&accname=guest&checksum=0BF5D49BA6E-45DD3BF290EBB4EEF410E>
- Organization for economic co-operation and development (OECD), (2004). International standardization of fruit and vegetables: broccoli e-brochure. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5112123e.pdf?expires=1487716448&id=id&accname=guest&checksum=4F03F3BEE-8493FA5FA50D19F15F26D58>
- Organization for economic co-operation and development (OECD). (2005). International standardization of fruit and vegetables: Beans. OECD. Recuperado de <https://www.oecd.org/tad/code/46591391.pdf>
- Organization for economic co-operation and development (OECD). (2002). Lettuces, curled-leaves endives and broad-leaved (Batavian) endives. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5102023e.pdf?expires=1511461432&id=id&accname=guest&checksum=2BA82D0A1B-0843230F3E8AF8E3074BE4>
- Organization for economic co-operation and development (OECD). (2004). International standardization of fruit and vegetables: cucumbers. OECD. Recuperado de <http://www.oecd-ilibrary.org/docserver/download/5108083e.pdf?expires=1511461864&id=id&accname=guest&checksum=ECCF87A-25F4434A561458F9B8A464227>
- Paltrinieri, G. (s.f.). Handling of fresh fruits, vegetables and root crops: a training manual for Grenada. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Recuperado de <http://docplayer.net/20773098-Handling-of-fresh-fruits-vegetables-and-root-crops-a-training-manual-for-grenada-tcp-grn-2901-agricultural-marketing-improvement.html>
- Programa conjunto entre la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)/ Organización Mundial de la Salud (OMS). (2007). Codex Alimentarius: frutas y hortalizas frescas. Roma, Italia. ISBN 978-92-5-305839-6.
- Programa Integral de Mercadeo Agropecuario (PIMA). (2001). Comercialización hortofrutícola en CENADA: Manual de consultas. CENADA. Heredia, Costa Rica.
- Reglamento Técnico Centroamericano. (s.f.). RTCA: 67.04.70:14. Reglamento Técnico Centroamericano: Productos lácteos. Quesos. Especificaciones. Recuperado de http://www.puntofocal.gob.ar/notific_otros_miembros/gtm85_t.pdf
- Reglamento Técnico Centroamericano. Buenas prácticas de higiene para alimentos no procesados. RTCA 67.06.55:09. Recuperado de http://www.mineco.gob.gt/sites/default/files/buenas_practicas_de_alimentos_no_procesados.pdf



Especificaciones de los alimentos permitidos, locales y no permitidos en los comedores estudiantiles de centros educativos ubicados en territorios indígenas

- Rojas, M. (2014). Guía de Abarrotes. Consejo Nacional de Producción: Dirección Centro de Negocios Agroalimentarios, Dirección Calidad Agrícola.
- Rojas, M., Chacón, R. & Cambroner, F. (2008). Guía de productos lácteos. Consejo Nacional de Producción, Programa de Abastecimiento Institucional. Unidad de Gestión de Calidad.
- Rojas, M., Chacón, R. & Cambroner, F. (2008). Guía de productos pecuarios. Consejo Nacional de Producción, Programa de Abastecimiento Institucional.
- Rojas, M., Chacón, R. & Cambroner, F. (2010). Guía de productos hortifrutícolas: Consideraciones importantes sobre su manipulación y manejo poscosecha. Consejo Nacional de Producción: Programa de Abastecimiento institucional, Unidad de Gestión de Calidad.
- Sedó, M. & Solano, M. (s.f.). Una mirada a nuestros alimentos: 30 plantas comestibles con alto valor nutritivo en Costa Rica. Universidad de Costa Rica, Universidad Nacional.
- Sedó, P. (2015). Conozcamos más sobre nuestros alimentos con historia y nutrición. Universidad de Costa Rica. Recuperado de <http://hdl.handle.net/10669/15330>
- Universidad de California Davis. (2003). Técnicas de manejo poscosecha a pequeña escala: manual para los productos hortofrutícolas. Recuperado de http://ucanr.edu/sites/Postharvest_Technology_Center_/files/230106.pdf



MINISTERIO DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

GOBIERNO
DE COSTA RICA