

# Manual



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues institucionales.



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 2 de 42

Versión 01

## ÍNDICE

1. OBJETIVO .....	3
2. ALCANCE .....	3
3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.....	3
4. ABREVIATURAS.....	3
5. REVISIÓN DEL MANUAL .....	3
A. ACTIVIDADES PREVIAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS.....	4
B. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....	7
C. PROCESO DE LIQUIDACIÓN DE ALIMENTOS.....	8
D. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS . .....	9
E. MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS (HIGIENE E INOCUIDAD) .....	13
F. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUIMICOS .....	14
6. APROBACIONES.....	15
7. CONTROL DE CAMBIOS.....	15



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 3 de 42

Versión 01

## 1. OBJETIVO

Describir los procedimientos y las actividades de compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales atendiendo la normativa legal vigente. Además, de constituirse en un instrumento importante para la inducción de los puestos de las personas trabajadoras involucradas en cada proceso.

## 2. ALCANCE

La aplicación es de carácter obligatorio en el marco de las competencias de las instancias y las personas trabajadoras involucradas.

## 3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Ley No. 8292 Ley General de Control Interno.

Ley No 8422 Ley Contra la Corrupción y el Enriquecimiento Ilícito en la Función Pública.

Reglamento para el manejo de los Fondos de Trabajo, caja Chica Central y Cajas Auxiliares del PANI.

Manual del Reglamento para el manejo de los Fondos de Trabajo, caja Chica Central y Cajas Auxiliares del PANI.

## 4. ABREVIATURAS

A continuación, se presentan las principales siglas que se referencian a lo largo de este manual:

**ASI:** Auxiliar de Servicios Infantiles

**PANI:** Patronato Nacional de la Infancia.

**PME:** Persona Menor de Edad.

## 5. REVISIÓN DEL MANUAL

El presente manual será revisado y actualizado de forma bianual o cuando se requiera en virtud de modificación de algunos de los procedimientos que contempla.



## A. ACTIVIDADES PREVIAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS

- 1. Estudio de precios.** La Dirección Regional y la Aldea deberán realizar un estudio de precios en el mes de junio de cada año.

El estudio se realiza con base en un mismo producto o alimento, de iguales condiciones, especificaciones, peso, marca, y tipo de producto ejemplo: abarrotes, carnes y pollo, pescado, hortofrutícolas, lácteos, entre otros, lo anterior para lograr comparar los precios en igualdad de condiciones.

- 2. Remisión de información general, listado de productos alimenticios y matrices.** La Dirección Regional y la Aldea Arthur deberán remitir a los potenciales proveedores, la información consignada en este punto anterior en los primeros cinco días del mes de mayo de cada año. Se deberá definir fecha y hora específica, para la recepción de la información a todos los proveedores.

En la información general debe quedar consignado lo siguiente:

- Indicar que es una invitación general a los proveedores, brindando prioridad a los ubicados en la zona de interés cercana a los albergues y aldeas institucionales.
- Los proveedores deberán presentar constancia que están al día en sus obligaciones tributarias y sociales ante:
  - Ministerio de Hacienda (MH)
  - Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS)
  - FODESAF/ Ministerio de Trabajo y Seguridad Social (MTSS)
  - Instituto Nacional de Aprendizaje (INA)
  - Instituto Mixto de Ayuda Social (IMAS)
  - Ley 9024 Ley de Impuesto a Personas Jurídicas. Registro Nacional. (RN)
- Los proveedores deberán acreditar que brindan el servicio de transporte para la entrega a domicilio en los albergues y aldeas institucionales.
- Los proveedores deberán indicar si cuentan con disponibilidad para la atención de pedidos urgentes.
- Indicar el día y hora para la recepción de la información, así como el detalle del correo electrónico habilitado para este efecto por parte del PANI (dirección Regional o Aldea).



- Indicar que las matrices deben ser llenadas y presentadas, preferiblemente en forma digital. **Anexo 1.**
- Las matrices deberán consignar la firma (física o digital) del representante legal o la persona responsable.
- Indicar que los proveedores deben confirmar el recibido de la información.

La Dirección Regional y la Aldea Arthur deberán aportar el listado de productos, especificaciones y marcas de forma digital a cada proveedor.

Además, de aportar las matrices digitales del **anexo 1.**

- 3. Invitación a proveedores no respondidas y no aceptación a participar.** En caso de que se realice invitación a proveedores y estos no confirman el recibido o manifiesten no desean participar en el proceso deberá dejarse constancia y consignarse, como respaldo documental ante cualquier acción de fiscalización de la Contraloría General de la República, Auditoría Interna, Departamento Financiero Contable, Gerencia de Administración y Gerencia Técnica.
- 4. Responsables de realizar el estudio de precios.** Corresponderá a la persona trabajadora en el cargo de Director Regional y la coordinación de la Aldea Arthur Gough, definir las personas trabajadoras del área administrativa que realizarán el estudio de precios y el análisis comparativo de cada una de las matrices aportadas por los proveedores, por tipo de producto: abarrotes, carnes y pollo, pescado, hortofrutícolas, lácteos, entre otros. Dentro del análisis se deberá contemplar la razonabilidad del precio. **Anexo 2.**
- 5. Banco de proveedores preseleccionados.** De la participación formal de proveedores y del estudio de precios se logrará conformar en las Direcciones Regional y la Aldea Arthur Gough, un banco de proveedores preseleccionados que permitirán la rotación de proveedores, según líneas de producto cada seis meses.
- 6. Resultados de análisis comparativo.** Los resultados del análisis comparativo de precios por tipo de producto: abarrotes, carnes y pollo, pescado, hortofrutícolas, lácteos, entre otros, deben contar con la firma de la persona trabajadora que elaboró el estudio.
- 7. Análisis técnico Administrativo.** A partir de sesiones de trabajo entre la persona trabajadora en el cargo de Director Regional, y/o coordinación de la Aldea Arthur Gough, el área administrativa y el equipo de albergues regional, se analizarán las matrices y se preseleccionarán proveedores.



8. **Comunicación formal a los proveedores seleccionados y preseleccionados.** La Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough, deberá informar formalmente a cada proveedor que fue preseleccionado, indicando las líneas de productos, lugar de entrega, medios y plazos de entrega de las facturas, y cualquier otra información necesaria y pertinente. En el caso de que un proveedor no cumpla con los requisitos, de igual forma se le deberá comunicar que no logró conformar el banco de proveedores y las razones objetivas.
9. En los primeros cinco días hábiles del mes de abril de cada año, la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough deberán aplicar una encuesta a las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles sobre los alimentos y productos que reciben por parte de cada uno de los proveedores, a fin de que este insumo coadyuve a la mejora continua en cuanto a la presentación, calidad, cantidad, peso y servicio al cliente de los productos entregados u otra decisión atinente. Y en casos que se valore efectuar el cambio de proveedor. **Anexo 3.**

La encuesta se aplicará en presencia y acompañamiento del equipo de albergues y área administrativa regional, según la designación efectuada de previo por la persona trabajadora en el cargo de Director Regional y/o Coordinación de la Aldea Arthur Gough.

10. **Conformación de expediente y custodia documental.** Los análisis comparativos de precios, listado de proveedores, las encuestas a las auxiliares de servicios infantiles y todo documento relacionado con el proceso de invitación, preselección, ejecución de las compras y aplicación de mecanismos de control, deberán custodiarse en la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough, como documentos de respaldo ante cualquier acción de fiscalización de la Contraloría General de la República, Auditoría Interna, Departamento Financiero Contable, Gerencia de Administración y Gerencia Técnica, por la cual se mantiene o rota un proveedor o proveedores.
11. **Aplicación excepcional de encuesta.** En caso de presentarse inconvenientes en la calidad, peso, fechas de vencimiento, trato recibido, fechas de entrega, entre otros, por parte de un proveedor en otro momento del año y que se considere necesario la aplicación de la encuesta a las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles, se podrá realizar, con el fin de tener un respaldo documental de las acciones realizadas en la fiscalización de los proveedores.
12. **Compras de acuerdo al menú aprobado.** Las compras de alimentos deben ajustarse al menú institucional elaborado por el Departamento de Protección. En caso que las Direcciones Regionales hayan efectuado contratación de servicios profesionales para elaboración de menús, deberán de igual forma efectuar las compras según los alimentos que correspondan a la semana de referencia. Deben comprar los alimentos indicados en el menú, tomando en cuenta la cantidad de personas menores de edad y auxiliares de servicios infantiles.



**13. Compra excepcional y justificada.** De forma excepcional y justificada se podrá efectuar la compra de alimentos que no están dentro del menú por ejemplo, la celebración de cumpleaños de una persona menor de edad, que desee algún tipo de comida especial ese día o en el caso de programación de paseos o actividades de celebración previamente autorizadas por la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough. En el caso de los productos alimenticios correspondientes a las meriendas, se debe seguir con las prácticas establecidas a la fecha.

**14. Revisión aleatoria sobre el almacenamiento de alimentos.** La Dirección Regional y Aldea Arthur Gough designarán una persona trabajadora para realizar los inventarios aleatorios de los alimentos resguardados en alacenas, refrigeradoras, y en otros espacios, al menos 4 veces al año, para determinar que productos deben comprarse en menor cantidad o no comprarse del todo ante la detección de alimentos en existencia.

**15. Colaboración de las ASIS.** Las personas trabajadoras en el cargo de Auxiliares de Servicios Infantiles (ASIS), coadyuvan en el proceso de solicitud de alimentos y realizan las coordinaciones con la persona trabajadora del área administrativa de forma semanal a cargo de este proceso.

## **B. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS**

1. Los proveedores deben realizar entrega de los alimentos de forma inmediata y de acuerdo a las fechas y horario establecido por la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough.
2. Los alimentos deben cumplir con las cualidades nutricionales, sensoriales y sanitarias adecuadas; las pautas varían de acuerdo con el tipo de alimento.
3. La recepción de los alimentos lo realizarán las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles u otra persona que delegue la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough. Al momento de la entrega verificarán que los alimentos y productos alimenticios cumplan con la adecuada presentación, calidad, marca, cantidad, peso, entre otros.
4. Las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles u otra persona que delegue la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough, constatarán contra factura que cada alimento consignado en el documento se está recibiendo en adecuadas condiciones de calidad, cantidad, peso y en caso de marcas también verificar este dato, entre otros.
5. Si un alimento o producto está dañado, vencido o no cumple con las condiciones de calidad, cantidad, peso, entre otros, las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles u otra persona que delegue la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough, no deberán firmar la factura, ni consignar el recibido conforme y procederán a informar de forma



inmediata a la persona trabajadora del área administrativa de la Dirección Regional o la Aldea Arthur Gough designada a este proceso.

6. En el caso que la factura consigne un alimento que no está entregando el proveedor en ese momento, las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles u otra persona que delegue la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough no deberán firmar la factura y lo consignarán en la bitácora del albergue.
7. El proveedor de forma inmediata deberá completar el pedido cuyo plazo no podrá exceder de uno a dos días hábiles.
8. Si todo lo consignado fue debidamente recibido y están satisfechos, se firmará al reverso indicando nombre, fecha y la leyenda de recibido conforme.

### C. PROCESO DE LIQUIDACIÓN DE ALIMENTOS

1. El proveedor hará entrega de la factura original (firmada por las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de servicios infantiles u otra persona que se haya delegado), con el recibido conforme a la Dirección Regional y/o Aldea Arthur Gough y también deberá remitir la factura electrónica al correo institucional establecido por cada ese efecto.
2. La única excepción de combinación de firmas manuales con firmas digitales, es la que consignan las personas trabajadoras en el cargo de auxiliares de las asistentes de servicios infantiles u otra persona que delegue la Dirección Regional y la Aldea Arthur Gough esta acción de recibido de alimentos y la firma digital de la persona trabajadora que funge como ejecutor presupuestario.
3. La factura electrónica, comercial u otro comprobante deben cumplir con las disposiciones establecidas en las leyes, reglamentos y manuales. En caso de incumplimiento o duda sobre la autenticidad del documento, deberán comunicarlo por escrito ante la persona trabajadora en el cargo de Director Regional y/o coordinación de la Aldea Arthur Gough.
4. Las liquidaciones de las facturas de alimentos, deberán realizarse de forma semanal, en la cantidad necesarias que asegure la periodicidad del reintegro y la adecuada liquidez del fondo.
5. Las liquidaciones de alimentos no podrán sobrepasar el mes calendario. Es responsabilidad del Departamento Administración de Presupuesto informar a la Gerencia de Administración y a la Gerencia Técnica sobre las instancias que incurren en esta práctica, para que se tomen las medidas disciplinarias del caso. Lo anterior, en aplicación de las Normas Internacionales de Contabilidad para el Sector Público-NICSP, que define como devengo, las transacciones y otros hechos reconocidos cuando ocurren (y no cuando se efectúa su pago en efectivo o su



equivalente) es decir, los reintegros deben registrarse en el mes correspondiente.

6. A cada factura deberá adjuntarse el documento de transferencia en la cual se efectuó el pago respectivo al proveedor. En caso que no se aporte este requerimiento no se aprobará la liquidación del fondo.
7. No está permitida la práctica de efectuar el pago a proveedores hasta que se haya efectuado el reintegro por parte del Departamento Financiero Contable, pues cuando se presentan los fondos al Departamento de Administración de Presupuesto es para realizar reintegros de gastos ya efectuados, no pendientes de pago.

También, se estaría dando un incumplimiento de las responsabilidades establecidas en el Reglamento y Manual para el Manejo de los Fondos de Trabajo, Caja Chica Central y Cajas Auxiliares del PANI, de la persona trabajadora a quien se le delegó la administración del fondo. Pues estaría delegando parte de sus actividades a las personas trabajadoras del Departamento de Administración de Presupuesto y para ello las Direcciones Regionales tienen una estructura administrativa.

Los pagos a los proveedores se deben realizar de contado no a crédito, caso contrario, se desnaturaliza el mecanismo del Fondo de Trabajo, además de generar molestias en los proveedores por la tardanza del pago e inconsistencias en las conciliaciones bancarias por las partidas pendientes de conciliar. Cuando la Administración detecte esta práctica, procederá a elevar el caso a la Presidencia Ejecutiva, para iniciar las investigaciones del caso. Es responsabilidad de la persona trabajadora en el cargo de Director Regional y/o Jefatura de Aldea Arthur Gough, verificar que esta práctica no se ejecute.

#### **D. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS.**

1. El almacenamiento de los alimentos, corresponderá a las personas trabajadoras en el cargo de asistente de servicios infantiles, deben ser almacenados de manera inmediata, a fin impedir que factores contaminantes u otros agentes, los contaminen o alteren sus características originales (sabor, olor, textura, temperatura) y así extender su vida útil, así como todos sus beneficios y propiedades.
2. Antes de almacenar, abastecerse o conservar alimentos o comidas preparadas:
  - Verifique y revise que los equipos y mobiliario se encuentren limpios, tanto en su interior como exterior. Con esto se evita la concentración de malos olores y la presencia de plagas.
  - Cada 15 días limpie y desinfecte los equipos y mobiliario, así como los espacios (bodegas, cuartos) en que éstos se ubican.



- Verifique que los equipos y mobiliario sean de uso exclusivo para alimentos y no se guarde en ellos ropa, artículos personales ni utensilios, sobre todo aquellos que no se relacionan con la preparación y elaboración de comidas.
- No recargue los equipos y evite poner objetos encima de ellos.
- En el caso de los refrigeradores, congeladores o equipos similares, mantenga limpias las rejillas y no las forre con papel aluminio, plástico o cualquier otro tipo de material.
- En caso de que se derrame algún líquido, límpielo inmediatamente y deje ventilar.
- Descongele los congeladores cada 15 días.

### 3. Principio universal para el almacenamiento y conservación de los alimentos.

- Verificar las fechas de vencimiento, que los empaques no tengan roturas y no tengan otros agentes contaminantes por lo que se debe realizar una adecuada práctica de rotación de las existencias o inventarios de los alimentos, de manera que aquellos productos de mayor tiempo en almacenamiento o fecha de vencimiento más antigua, se vayan moviendo hacia adelante y utilizando; mientras que los alimentos de menor tiempo de almacenamiento o fecha de vencimiento más reciente, se vayan colocando en las zonas posteriores de las alacenas u equipos destinados para su conservación.

### 4. Almacenamiento y conservación en seco (bodegas, despensas, alacenas, cuartos de almacenamiento etc.)

- Mantenga en la bodega, alacenas u estantes un orden conforme al tipo o afinidad de los alimentos. Principalmente, tenga a la vista y accesibles aquellos alimentos de mayor uso o más sensibles a los factores que afectan su calidad.
- Vigile las condiciones y prácticas que aseguren la temperatura y humedad adecuadas.
- Mantenga, hasta donde sea posible, los empaques o envases originales de los alimentos. En caso contrario pasarlos a recipientes tapados y protegidos.
- Mantenga una distancia de al menos 15 cm del suelo o las paredes en los equipos, estantes, alacenas, gabinetes. Esta práctica facilita la higiene, favorece la ventilación, aísla los alimentos de paredes húmedas o calientes, agiliza la observación sobre la condición de los alimentos, así como la presencia de plagas.



- Los alimentos envasados en recipientes de vidrio que contengan líquido deben colocarse en las repisas inferiores de los estantes.
- Coloque en los estantes los granos, harinas, azúcares y otros alimentos no perecederos que se compren en pocas cantidades.
- Rotule todos los alimentos (con nombre y fecha de vencimiento) que se encuentren en recipientes.
- Rotule con la fecha de vencimiento aquellos alimentos, que por su ubicación o forma de acomodo, se dificulte la lectura y visualización de dicha información.
- Aquellos alimentos perecederos que requieran almacenamiento en seco (papas, cebollas, yuca, plátanos verdes, ajos y otros) se deben almacenar en canastas plásticas u organizador de verduras. En caso de limitaciones de espacio y ventilación, colocar esos organizadores en las zonas que garanticen las mejores condiciones posibles de humedad, temperatura y luz.
- Almacene los paquetes en un máximo de 6 unidades por estante.

#### 5. Almacenamiento y conservación bajo refrigeración (refrigeradoras, cámaras de refrigeración, etc.)

- La refrigeración consiste en someter al alimento a bajas temperaturas sin llegar a la congelación.
- Estos se mantienen entre 0 y 5°C, inhibiendo durante algunos días el desarrollo y el crecimiento microbiano.
- Este tipo de conservación es sólo a corto plazo (días o semanas), ya que la humedad favorece la proliferación de hongos y bacterias. La temperatura se mantiene uniforme durante todo el período de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, apropiada para cada tipo de producto.
- En caso de tener una sola refrigeradora o cámara, divídala en sectores para los diferentes alimentos o usos.
- En caso de tener más de un equipo, ponga en uno los alimentos crudos y en el otro los alimentos preparados.

- Guarde la carne cruda, aves, pescados o huevos, de tal modo que no goteen sobre alimentos cocidos.
- No guarde en el refrigerador latas abiertas con su contenido; este debe ser colocado en otro recipiente inmediatamente después de abierta.
- Los alimentos calientes que no se utilizan de inmediato, déjelos enfriar a temperatura ambiente (máximo 2 horas), o acelere su enfriamiento, antes de guardarlos en los equipos de refrigeración.
- Los alimentos cocinados almacénelos en la parte superior del equipo de refrigeración, en recipientes de un tamaño acorde con el volumen de alimento que contienen y tapados.
- Los alimentos crudos y ya preparados (picados, troceados etc.), como vegetales y frutas, almacénelos en estantes inferiores de los alimentos cocinados en recipientes plásticos con tapa.
- Coloque en recipientes o empaques herméticos los alimentos que se han partido y despiden olores (ajo, cebolla, coliflor, pescado) o absorben olores (huevo, leche, margarina).
- El siguiente esquema presenta una sugerencia de distribución de los alimentos en una refrigeradora:





## 6. Almacenamiento y conservación bajo congelación (refrigeradoras, congeladores, etc.)

- La congelación alarga la vida útil de los alimentos por la aplicación de bajas temperaturas.
- Para congelar alimentos es conveniente que estén fríos y en el caso de que no lo estén se recomienda enfriarlos y de inmediato congelarlos tan rápido como sea posible.
- Lo mejor es hacerlo de manera rápida, así se forman más cantidad de cristales de hielo de tamaño pequeño y se mantiene la textura y el aroma natural de los alimentos.
- Los alimentos congelados deben ser utilizados lo más rápidamente posible dentro de su fecha de vencimiento.
- Mantenga el empaque original: De ser necesario reemplace el empaque original de un alimento, por un recipiente que lo proteja de la humedad, limpio y desinfectado. Etiquete los paquetes y recipientes identificando el contenido y la fecha de entrada.
- Evite sobrecargar el congelador: Una carga excesiva de alimentos, o colocar alimentos calientes en el congelador, puede elevar la temperatura y descongelar parcialmente los alimentos que se guardan allí.
- Evite la re-congelación, ya que además de afectar la calidad del alimento, ya que volverlo a congelar facilita que las bacterias se multipliquen por la liberación de líquidos. Con la descongelación la superficie aumenta de temperatura lo que contribuye a la reproducción de bacterias.
- Corte y distribuya cantidades grandes de alimentos en paquetes pequeños que sean conforme a los requerimientos diarios y semanales.

## E. MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS (HIGIENE E INOCUIDAD)

1. La manipulación es un proceso muy importante a fin de garantizar que un alimento no va a causar daño a la salud de las personas, en este caso de quienes lo consumen y que por lo tanto está libre de peligros físicos, agentes químicos y biológicos.



Un requisito deseable que se está solicitando actualmente para las plazas de las personas trabajadoras en el cargo de Auxiliares de Servicios Infantiles es que tengan el carnet de manipulación de alimentos que emite el Ministerio de Salud.

## F. ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUIMICOS

1. Productos químicos son aquellos que se utilizan para limpieza tales como desinfectantes, cloro, suavizantes, jabón en polvo, jabones líquidos, limpiadores de superficies, desodorantes ambientales, alcohol líquido y alcohol en gel. Además, de los insecticidas y algunos productos como perfumes, lacas, aceites aromatizantes, entre otros.
2. Estos productos por los ingredientes que contienen tales como: aromatizantes, fragancias, alcohol, propano, butano, isopropano, siliconas, emulsificantes, ceras, solventes, hidrocarburos, tensoactivos, alquibencenos sulfonato de sodio, amonios, son tóxicos para el consumo y altamente inflamables, por lo que las Direcciones Regionales y Aldea Arthur Gough, deberán de tener un espacio adecuado y protegido para prevenir riesgos ante la presencia de personas menores de edad y evitar incidentes o accidentes, por descuido o mala manipulación.
3. A continuación, aspectos importantes a considerar en el almacenamiento de productos químicos:
  - Deben almacenarse en un aposento o mueble con llave, candado o aldaba, la cual debe ser únicamente de acceso a la persona trabajadora con el cargo de Asistentes de Servicios Infantiles.
  - El aposento o mueble de almacenamiento debe estar siempre, limpio, fresco y seco, libre de derrames, que pueden provocar incidentes.
  - El aposento o mueble de almacenamiento de productos químicos no debe estar cerca del almacenamiento de alimentos.
  - Los productos químicos no deben estar expuestos a temperaturas extremas, ejemplo evitar lugares cerca de cocinas eléctricas, secadoras de ropa, aires acondicionados, conexiones eléctricas, techos sin cielos rasos, entre otros.
  - Procurar que los productos se mantengan en su recipiente original, no pasar productos líquidos en especial a botellas de refrescos a fin de evitar accidentes por intoxicación.



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 15 de 42

Versión 01

- Mantener una cantidad moderada de productos químicos en los albergues para evitar conatos de incendio al ser productos altamente inflamables y tóxicos.
- Es importante saber las predisposiciones o alergias de cada persona menor de edad con el fin de evitar problemas de salud por el uso de algún producto químico, por lo que aunado a lo anterior es muy importante leer los ingredientes de los productos en las etiquetas.
- Corresponderá a la persona trabajadora en el cargo de Director Regional y/o jefatura de Aldea Arthur Gough o a quien este delegue esta actividad formalmente verificar el cumplimiento de las instrucciones de almacenamiento de productos químicos y alimentos al menos 3 veces al año. Para ello deberá consignar las gestiones y recomendaciones brindadas en la bitácora del albergue.

## 6. APROBACIONES

**NOMBRE DEL DOCUMENTO:** Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Función	Dependencia	Nombre y Firma
<b>Colaboraciones de</b>	Gerencia de Administración Gerencia Técnica Departamento de Protección	Kattia Sanabria Rojas Melissa Esquivel Reyes Guiselle Zúñiga Coto Omar Herrera Rodríguez Víctor Soto Trejos Randall Jiménez Madrigal
<b>Revisado por</b>	Gerencia de Administración	Oficio PANI-GA-OF-0548-2023
<b>Aprobado por</b>	Presidencia Ejecutiva	Oficio PANI-PE-OF-1369-2023

## 7. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Ejecutado Por	Descripción de los Cambios
13/07/2023	No.01	Gerencia Administración	• Se elabora la primera emisión del manual.



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 16 de 42

Versión 01

# ANEXO 1



**Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.**

**Gerencia de Administración**

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 17 de 42

Versión 01

PATRONATO NACIONAL DE LA INFANCIA  
ESTUDIO DE PRECIOS  
ABARROTES

DIRECCIÓN REGIONAL \_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL PROVEEDOR \_\_\_\_\_

Producto	Marca	Unidad/peso	Precio unitario	Observaciones
1 Aceite para cocinar	Clover	1 litro		
2 Arroz 99%	Tio Pelon	2 kilos		
3 Frijoles negros				
4 Atún en trozos aceite	Tesoro del Mar	350 gramos		
5 Atún en trozo en agua	Tesoro del Mar	350 gramos		
6 Avena molida	Walker	500 gramos		
7 Azucar	Doña María	2 kilos		

Nombre del representante: \_\_\_\_\_ Sello \_\_\_\_\_  
Firma: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_\_\_\_

PATRONATO NACIONAL DE LA INFANCIA  
ESTUDIO DE PRECIOS  
LACTEOS

DIRECCIÓN REGIONAL \_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL PROVEEDOR \_\_\_\_\_

Producto	Marca	Unidad/peso	Precio unitario	Observaciones
1 Helados	Dos Pinos	1 galón		
2 Leche entera	Dos Pinos	1 galón		
3 Natilla	Del Prado	500 gramos		
4 Queso crema	Del Prado	750 gramos		
5 Queso rayado	Dos Pinos	900 gramos		
6 Yogurt natural	Coronado	1 litro		
7 Yogurt arandanos	Coronado	1 litro		

Nombre del representante: \_\_\_\_\_ Sello \_\_\_\_\_  
Firma: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_\_\_\_

PATRONATO NACIONAL DE LA INFANCIA  
ESTUDIO DE PRECIOS  
CARNES/ POLLO

DIRECCIÓN REGIONAL \_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL PROVEEDOR \_\_\_\_\_

Producto	Marca	Unidad/peso	Precio unitario	Observaciones
1 Huevos		Cartón 24 unid.		
2 Muslo de pollo		1 kilo		
3 Pechuga entera		1 kilo		
4 Bistec de cerdo		1 kilo		
5 Bistec de res		1 kilo		
6 Carne molida res		1 kilo		
7 Mano de piedra		1 kilo		

Nombre del representante: \_\_\_\_\_ Sello \_\_\_\_\_  
Firma: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_\_\_\_

PATRONATO NACIONAL DE LA INFANCIA  
ESTUDIO DE PRECIOS  
PESCADO

DIRECCIÓN REGIONAL \_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL PROVEEDOR \_\_\_\_\_

Producto	Marca	Unidad/peso	Precio unitario	Observaciones
1 Corvina reina		1 kilo		
2 Tilapia		1 kilo		
3 Pancitas de tilapia		1 kilo		
4				
5				
6				
7				

Nombre del representante: \_\_\_\_\_ Sello \_\_\_\_\_  
Firma: \_\_\_\_\_  
Fecha: \_\_\_\_\_



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 18 de 42

Versión 01

PATRONATO NACIONAL DE LA INFANCIA				
				
ESTUDIO DE PRECIOS HORTOFRUTICOLAS				
DIRECCIÓN REGIONAL _____				
NOMBRE DEL PROVEEDOR _____				
Producto	Marca	Unidad/peso	Precio unitario	Observaciones
1 Aguacate hass		Unidad		
2 Albaca		Rollo		
3 Apio		kilo		
4 Ajos		Unidad		
5 Papa		1 kilo		
6 Cas		1 kilo		
7 Lechuga		Unidad		
8 Tomate		Kilo		
Nombre del representante:			Sello	
Firma:				
Fecha:				



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 19 de 42

Versión 01

# Anexo 2





Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 21 de 42

Versión 01

# ANEXO 3



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

Página 22 de 42

Versión 01

PATRONATO NACIONAL DE LA INFANCIA ENCUESTA SOBRE PROVEEDOR			
Nombre del Albergue			
Nombre del Proveedor:			
Nombre Auxiliar Servicios Infantiles:			
Fecha de aplicación de la encuesta:			
<b>Excelente 20 puntos/ Bueno 16.4 puntos/ Regular 14 puntos/ Malo 10 puntos</b>			
<b>1. Presentación (15%)</b>			
Los empaques de los productos no están rotos, están limpios, no tienen golpes, las latas están sin herrumbre, entre otros			
<input type="checkbox"/> Excelente (en todos los productos)	<input type="checkbox"/> Bueno (al menos en 3/4 parte de los productos)	<input type="checkbox"/> Regular (al menos la mitad de los productos)	<input type="checkbox"/> Malo (menos de la mitad de los productos)
Explique:			
<b>2. Marca de producto (15%)</b>			
Los productos que entregan son de marcas reconocidas y son las marcas que se pidieron comprar			
<input type="checkbox"/> Excelente (en todos los productos)	<input type="checkbox"/> Bueno (al menos en 3/4 parte de los productos)	<input type="checkbox"/> Regular (al menos la mitad de los productos)	<input type="checkbox"/> Malo (menos de la mitad de los productos)
Explique:			
<b>3. Calidad (40%)</b>			
Los productos se ven bien, sin insectos, magulladuras, moho y además tienen buen sabor, buen olor, se ven frescos.			
<input type="checkbox"/> Excelente (en todos los productos)	<input type="checkbox"/> Bueno (al menos en 3/4 parte de los productos)	<input type="checkbox"/> Regular (al menos la mitad de los productos)	<input type="checkbox"/> Malo (menos de la mitad de los productos)
Explique:			
<b>4. Cantidad -peso (20%)</b>			
Los productos que el proveedor entrego son correctos según la cantidad y los pesos que se pidieron			
<input type="checkbox"/> Excelente (en todos los productos)	<input type="checkbox"/> Bueno (al menos en 3/4 parte de los productos)	<input type="checkbox"/> Regular (al menos la mitad de los productos)	<input type="checkbox"/> Malo (menos de la mitad de los productos)
Explique:			
<b>5. Servicio al cliente (10%)</b>			
El proveedor entregó las cosas a tiempo (en el plazo), resolvió problemas que se presentaron, dio un trato respetuoso y apoyaba en caso de que se necesitara alguna otra cosa que no se había previsto			
<input type="checkbox"/> Excelente (en todas las veces que atendió)	<input type="checkbox"/> Bueno (en la mayoría de las veces que atendió)	<input type="checkbox"/> Regular (al menos en las mitad de las veces que atendió)	<input type="checkbox"/> Malo (Menos de la mitad de las veces que atendió)
Explique:			
Firma Auxiliar Servicios Infantiles			
Fecha:			
Observaciones:			



Manual sobre la compra, liquidación, recepción, supervisión, almacenamiento de alimentos y productos alimenticios y otros aspectos administrativos relacionados con los albergues y aldeas institucionales.

Gerencia de Administración

PANI-GA-M-002-2023

13 / 07 / 2023

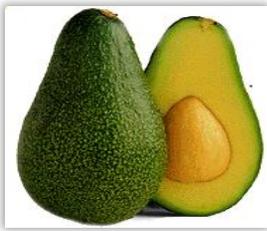
Página 23 de 42

Versión 01

# ANEXO 4

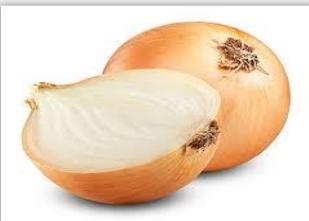
A continuación, se describen características generales o específicas (como el caso de las frutas, vegetales y verduras) para los principales alimentos o grupos de ellos.

### Frutas, verduras y vegetales

Nombre de producto	Características físicas	Fotografía de referencia
Aguacate	<p>Entero, sano, limpio. Con forma de pera y su coloración verde puede ir desde tonalidades suaves (aguacate criollo) hasta tonalidad oscuras (variedad Hass).</p> <p>Su cáscara debe ser gruesa, dura y con rugosidades. De pulpa cremosa, aceitosa, de color verde crema o pálido a blanco amarillento.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p> <p>Grado de madurez: El aguacate debe ceder a la leve presión con el dedo.</p>	
Ajo	<p>Raíz de forma bulbosa redondeada compuesta por bulbillos o “dientes de ajo” de color blanco o amarillento. Deben ser firmes, compactos y pesados, sin brotes o retoños verdes y con una envoltura seca y estar libres de huecos.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, hongos, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	

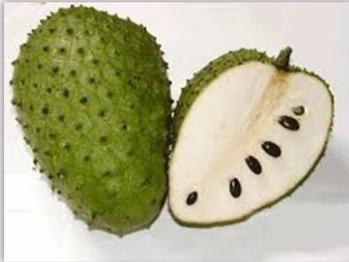
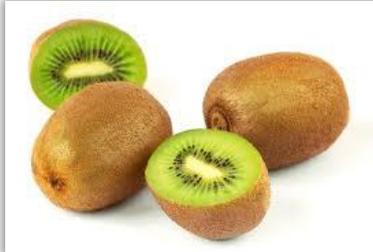
<p>Apio</p>	<p>Entero, sano, limpio. consistente Color: Verde o Blanco Fresco Observar y descartar la presencia de humedad, materia extraña, hongos, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
<p>Ayote sazón</p>	<p>De forma variable, entero, sano, limpio, consistente, color externo: amarillo-anaranjado, fresco Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, hongos, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos. Grado de madurez: sazón</p>	
<p>Ayote tierno</p>	<p>De forma ovalada-redonda, entero, sano, limpio, consistente, color externo: verde, fresco Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, hongos, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos. Grado de madurez: tierno</p>	
<p>Banano</p>	<p>Entero, sano, limpio, consistente, fresco, de color amarillo. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, hongos, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras). Grado de madurez: amarillo o amarillo intenso en toda la piel.</p>	

<p>Brócoli</p>	<p>Entero, sano, limpio, consistente, color verde oscuro, fresco.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, hongos, daño por insecto, daño mecánico (cortes y heridas) y agroquímicos.          Grado de madurez: inflorescencias tiernas. La inflorescencia es la zona del vegetal que es aprovechada para el consumo.</p>	
<p>Camote</p>	<p>De forma ovalada-alargada, entero, sano, limpio, consistente, color interno: amarillo-anaranjado, fresco.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, hongos, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes y heridas) y agroquímicos.</p>	
<p>Carambola</p>	<p>Debe ser de forma ovalada, alargada, con cinco aristas o alas y, al corte, de estrella de cinco puntas.          Su piel o cáscara debe ser fina y lustrosa, de color entre verde o dorado y amarillo-anaranjado. Su pulpa debe ser crujiente, jugosa, de suave textura y amarillo.          Su madurez debe estar determinada por la coloración amarillo-anaranjado de su piel y sus cantos levemente oscurecidos.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, hongos, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	

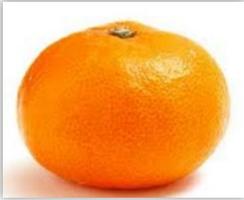
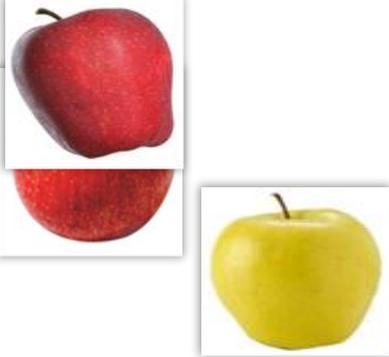
<p>Cas</p>	<p>Entero, sano, limpio, fresco, de color verde claro.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, pudriciones, daño por insecto, hongos, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras).          Grado de madurez: ligeramente suave al tacto.</p>	
<p>Cebolla</p>	<p>De forma redonda-achatada, entera, sana, limpia, consistente, color externo: blanca-amarilla o morada, seca          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes y heridas), mal corte de cuello.          Grado de madurez: 100 %</p>	
<p>Chayote sazón</p>	<p>Entero, sano, limpio, consistente, color externo: blanco crema o verde, fresco, sin espinas.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes y heridas), libre de síntomas de germinación.          Grado de madurez: sazón</p>	
<p>Chayote tierno</p>	<p>Entero, sano, limpio, consistente, color externo: verde claro brillante, fresco, sin espinas.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes y heridas), exento de síntomas de germinación.          Grado de madurez: tierno</p>	

<p>Chile dulce</p>	<p>Entero, sano, limpio, consistente, color externo: verde, "pintón" a rojo, fresco, pulpa gruesa, con pedúnculo (tallo que une el chile a la planta). Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), lenticelas, agroquímicos. Las lenticelas son manchas o hundimientos en la superficie del alimento.</p>	
<p>Ciruela</p>	<p>Entera, sana, limpia. De forma redondeada u oval y acorazonada. Su piel y pulpa deben tener un color uniforme e intenso, lo que en función de su variedad puede ser de color amarillo o rojo violáceo. Deben ser firmes, no estropeadas y deben conservar el ligero polvillo mate que las recubre (pruina). Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
<p>Coliflor</p>	<p>Entera, sana, limpia, consistente, color blanco crema, fresca, inflorescencia bien formada y tupida. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), babosa.</p>	

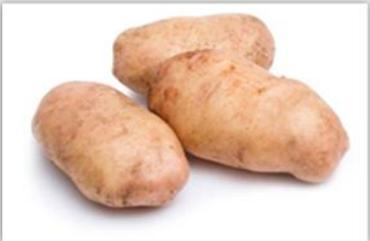
<p>Culantro</p>	<p>Sano, limpio consistente, color verde claro a oscuro, fresco. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o magulladuras), libre de agroquímicos y babosa.</p>	
<p>Elote</p>	<p>Entero, sano, consistente, color externo verde claro, fresco, granos brillantes, tiernos y lechosos, color del grano blanco-amarillo. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas), daño por insecto..</p>	
<p>Espinaca</p>	<p>Entera, sana, consistente, limpia, color verde claro u oscuro, fresca. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o magulladuras), daño por insecto, babosa, agroquímicos, deshidratación. Grado de madurez: tierna.</p>	
<p>Fresas</p>	<p>Deben ser de forma cónica a casi redonda, lo cual puede darse en función de la variedad. Deben ser brillantes y de apariencia fresca. Sus tallos deben conservarse intactos. Su color debe ser rojo brillante o rojo anaranjado. Su pulpa debe ser perfumada y jugosa, con un sabor que varía de ácido a muy dulce. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), babosa y agroquímicos.</p>	

<p>Granadilla</p>	<p>De forma redondeada ovalada y con un tallo de 2-3 cm. De piel o cáscara dura, resbalosa y cubierta de una pequeña capa de cera y de color anaranjado. Su relleno blando o pulpa debe ser de color amarillo o blanco que protege unas semillas de color negro rodeadas por una sustancia gelatinosa transparente. Su sabor debe ser agridulce suave.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
<p>Guanábana</p>	<p>De forma globular u ovoide, generalmente con forma de corazón. Su cáscara o piel debe ser reticulada de color verde y una pulpa blanca de consistencia cremosa y no debe presentar imperfecciones.</p> <p>Su pulpa debe ser refrescante, muy aromática y de sabor dulce, ligeramente ácido.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
<p>Kiwi</p>	<p>En forma de elipse y cubierto de una piel o cáscara llena de vellosidades y de color marrón. Su pulpa debe ser de color verde esmeralda y, repleta de pepitas color negro dispuestas en forma de círculo.</p> <p>No deben ser extremadamente blandos y deben conservarse intactos. Su sabor debe ser agridulce y refrescante.</p>	

	<p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, manchas, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
Lechuga	<p>Entera, sana, consistente, limpia, color verde, fresca, bien formada. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o magulladuras), daño por insecto, babosa, agroquímicos. Grado de madurez: tierna.</p>	
Limón (mandarino, criollo, mesino)	<p>Entero, sano, consistente, limpio, fresco, bien formado. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto y "quema" en su cáscara.</p>	
Limón dulce	<p>Entero, sano, consistente, limpio, fresco, color: amarillo. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto.</p>	

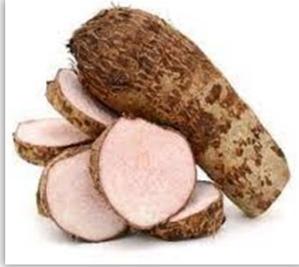
<p>Mandarina</p>	<p>De forma esférica ligeramente aplanada. Su color, tanto de cáscara como de su pulpa, debe ser anaranjado. De piel o cáscara blanda, no arrugada y bien adherida a los gajos. Su pedúnculo o tallo debe estar cortado al ras y su olor debe ser dulce e intenso. Su pulpa debe ser de sabor dulce, ligeramente acidulado, jugosa y refrescante. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
<p>Manga</p>	<p>Ovalada, sana, consistente, limpia, entera, fresca, color: verde a rojiza. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto.</p>	
<p>Manzana</p>	<p>Sana, consistente, limpia, entera, fresca, color: rojo (red delicious "Washington") a rojo intenso con pintas amarillas (variedad Gala) o amarilla (variedad Golden), tersa y lustrosa. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto.</p>	

<p>Maracuyá</p>	<p>Sana, consistente, limpia, entera, fresco, color amarillo.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto.</p>	
<p>Melocotón/ nectarina</p>	<p>Debe ser de forma redondeada.          Su cáscara o piel debe ser lisa o aterciopelada y de color rojo intenso, rosa pálido o amarillo anaranjado.           Su olor tiene que ser suave, aromático y afrutado, y su pulpa debe ser carnosa, dulce y jugosa.           Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos y bacterias, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico</p>	
<p>Melón</p>	<p>Sano, consistente, limpio, entero, fresco, color externo amarillo.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto.          Grado de madurez: amarillo en su exterior y anaranjado en su interior.</p>	
<p>Moras</p>	<p>Sanas, limpias, entera, fresca, color rojo oscuro.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (magulladuras), daño por insecto.          Grado de madurez: rojo oscuro.</p>	

<p>Mostaza china</p>	<p>De forma puntiaguda y cilíndrica. De un tono blanquecino que se convierte en verde suave brillante en la punta de las hojas. Su sabor debe ser de un ligero toque amargo y refrescante. Sus hojas deben estar libres de manchas verdes oscuras.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos y bacterias, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
<p>Naranja dulce</p>	<p>Sana, consistente, limpia, entera, fresca, color anaranjado</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas, magulladuras), daño por insecto, quema.</p> <p>Grado de madurez: anaranjado.</p>	
<p>Naranjilla</p>	<p>Sana, consistente, limpia, entera, fresca, color anaranjado.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas, magulladuras), daño por insecto.</p>	
<p>Papa</p>	<p>De forma redonda u ovalada, entera, sana, fresca, consistente, limpia, color amarilla o blanca.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto y roedores, deshidratación y</p>	

	desprendimiento de la cáscara, coloración verde en su superficie y pulpa.	
Papaya	De forma alargada cilíndrica, entera, sana, fresca, limpia, color amarillo- verdoso. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto. Grado de madurez: ligeramente suave al ejercer presión.	
Pepino	De forma ovoide alargada con puntas redondas, liso, entero, sano, fresco, consistente, limpio, color verde. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto, malformaciones. Grado de madurez: tierno.	
Pera	De forma redondeada o de "lágrima". Su piel o cáscara debe ser más o menos lisa, verde o amarilla, y de pulpa dura o blanda, ácida o dulce dependiendo de la variedad. Debe ceder a la leve presión con el dedo Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.	

<p>Piña</p>	<p>De forma ovalada, entera, sana, fresca, limpia, consistente, color verde a amarillo, con corona.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto, quema de sol          Grado de madurez: verde a amarillo.</p>	
<p>Plátano maduro</p>	<p>Entero, sano, fresco, consistente, limpio, color amarillo.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto, quema de sol, daño en la punta.          La cantidad de manchas negras dependerá del grado de madurez.          Grado de madurez: amarillo.</p>	
<p>Plátano verde</p>	<p>Entero, sano, fresco, consistente, limpio, color verde.          Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto, quema de sol, daño en la punta.          La cantidad de manchas negras dependerá del grado de madurez.          Grado de madurez: verde.</p>	

<p>Remolacha</p>	<p>De forma redondeada ovalada, sana, fresca, consistente, limpia, entera, color morado-rojiza. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto, malformaciones.</p>	
<p>Repollo</p>	<p>Sano, fresco, consistente, limpio, entero, color verde o morado, cubierto por la hoja exterior. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o heridas), daño por insecto, babosa o agroquímicos. Grado de madurez: compactado.</p>	
<p>Sandía</p>	<p>De forma cilíndrica o alargada, sana, fresca, consistente, limpia, entera, color interno: rojo intenso. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas, magulladuras), daño por insecto, quema de sol. Grado de madurez: color interno: rojo intenso.</p>	
<p>Tiquisque</p>	<p>Sano, fresco, consistente, limpio, entero, color blanco a lila. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o heridas), daño por insecto.</p>	

<p>Tomate</p>	<p>Sano, fresco, consistente, limpio, entero, color naranja-rojizo. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto, rajaduras, quema de sol, agroquímicos.</p>	
<p>Uvas</p>	<p>Deben entregarse apiñadas en racimos compuestos por varios granos redondos o alargados.</p> <p>Dependiendo de su variedad, su coloración de piel puede ser verdosa, amarillenta, rojiza o purpúrea, y su pulpa debe ser jugosa y dulzona.</p> <p>Al agitar suavemente los racimos, las uvas deben permanecer en su sitio. Los racimos deben ser macizos y los frutos firmes, con piel lisa y de color y tamaño uniformes; las variedades negras o rojas no deben presentar ninguna señal verde.</p> <p>Observar y descartar la presencia de materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	

<p>Vainica</p>	<p>Sana, fresca, consistente, limpia, entera, color verde, crujiente. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes), daño por insecto, babosa. Grado de madurez: tierna</p>	
<p>Yuca parafinada</p>	<p>De forma alargada y redonda, fresca, consistente, sana, limpia, entera, de color interno blanco o crema, parafinada, no leñosa, pulpa no manchada. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o heridas)</p>	
<p>Zanahoria</p>	<p>Fresca, consistente, sana, limpia, entera, de color anaranjado, crujiente, firme al tacto. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes o heridas), daño por insecto, deshidratación (resequedad).</p>	
<p>Zapallo</p>	<p>Sano, limpio, entero, consistente, fresco. Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras), daño por insecto. Grado de madurez: tierno</p>	

<p>Zuquini</p>	<p>De forma alargada y de color verde claro. De sabor amargo con un ligero toque dulce. Deben ser firmes al tacto, compactos, sin manchas en la piel y pesados en relación con su tamaño.</p> <p>Observar y descartar la presencia de humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos, pudriciones, daño por insecto, daño mecánico (cortes, heridas o magulladuras) y agroquímicos.</p>	
----------------	--	--

### Condimentos (hierbas aromáticas, especias, etc.)

Características físicas	Fotografía de referencia
<p><b>Debe estar libre de:</b> Humedad externa, materia extraña, olores y sabores extraños, hongos y bacterias, pudriciones.</p> <p>Dependiendo del producto, pueden encontrarse frescos o secos, enteros, molidos o en polvo. Su envase debe conservarse libre de cualquier tipo de daño y seguir las principales disposiciones generales que sobre etiquetado se aplican a nivel nacional.</p>	

### Carnes y productos derivados

Características físicas	Fotografía de referencia
<p>Deben ser firmes y elásticas al tacto. De color brillante, rosa o rojo claro, deben estar húmedas, más aún no en exceso.</p> <p>En aquellos cortes que contengan grasa, ésta debe ser de color amarillo y de textura firme. El olor de la carne debe ser fresco.</p> <p>Las carnes deben poseer poca grasa y deben provenir de animales sanos, revisados previamente y que se hayan conservado en refrigeración.</p> <p>La carne molida debe contener poca grasa.</p> <p>En el caso del pollo debe suministrarse sin magulladuras, golpes, moretes y su carne debe ser suave al tacto, de color rosado pálido y presentar olor característico.</p>	



Los embutidos deben estar empacados, de modo que pueda reconocerse su procedencia e ingredientes empleados en su elaboración. Del mismo modo, salchichas y salchichones deben ser de color natural, descartándose aquellos productos de coloraciones rojizas, derivadas del posible uso de colorantes en su elaboración. Todos los embutidos deben ser firmes, libres de coloraciones pardoverduzcas y olores desagradables. Deben provenir de sitios en los que se hayan conservado bajo refrigeración.

Finalmente, las vísceras deben conservar un aspecto fresco, húmedo y brillante, no deben presentar mal olor ni manchas verdosas.

La carne de pescado debe ser elástica y firme, al oprimir con el dedo no debe quedar marca. El olor no debe ser desagradable y la carne no debe tener mucosidades o coloraciones atípicas.

## Huevos

Características físicas	Fotografía de referencia
Los huevos deben entregarse limpios y libres de rajaduras. Asimismo, las yemas no deben estar fertilizadas, ni contener manchas de sangre y la cámara de aire no debe estar agrandada. Cuando el huevo se rompe, la yema debe conservarse en el centro, abultada y redonda y la clara debe ser viscosa y firme.	

## Leche y derivados

Características físicas	Fotografía de referencia
La leche y productos derivados deben estar preparados con leche pasteurizada y deben estar libres de olores, colores y sabores desagradables. Su empaque debe conservarse intacto y por lo tanto libre de orificios, golpes y rasgaduras que pongan en riesgo su contenido y debe seguir las indicaciones de etiquetado general vigentes a nivel nacional (fundamentalmente marca, fecha de vencimiento, número de lote, país de origen).	

## Cereales, leguminosas y alimentos o productos similares

Características físicas	Fotografía de referencia
<p><b>Cereales y derivados:</b> Deben entregarse frescos, sanos, libres de insectos, moho y humedad. Su empaque debe conservarse intacto y debe seguir las indicaciones generales de etiquetado vigente a nivel nacional (fundamentalmente marca, fecha de vencimiento, número de lote, país de origen).</p> <p><b>Leguminosas (frijoles y similares):</b> Deben entregarse de similar tamaño y color, de superficie brillante y limpia, Deben estar libres de basura, libres de insectos agujeros, moho y humedad. Su empaque debe conservarse intacto y debe seguir las indicaciones generales de etiquetado vigente a nivel nacional (fundamentalmente marca, fecha de vencimiento, número de lote, país de origen).</p>	

## Otros alimentos (abarrotes, envasados, etc.).

Características físicas	Fotografía de referencia
<p>Además de cumplir las disposiciones de etiquetado vigentes a nivel nacional (marca, fecha de vencimiento, número de lote, país de origen, etc.), los envases, empaques o materiales empleados para contener, guardar o proteger los alimentos deben estar libres de golpes, abolladuras, oxidaciones, grietas, cortaduras y cualquier otro daño que ponga en riesgo su contenido.</p>	

### Fuentes de información

- Consejo Nacional de Producción, Programa de Abastecimiento -Institucional, Fichas Técnicas Productos hortofrutícolas.
- <http://frutas.consumer.es/>
- <http://verduras.consumer.es/>
- <https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170>. Manual para manipuladores de alimentos. FAO, OPS, OMS. 2018
- Sanchez, M. Manipulador de alimentos. Ed. Limusa, 2008.
- [https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua\\_Manejo\\_de\\_Alimentos.pdf](https://www.cen-cinai.go.cr/images/pdf/Guias/Gua_Manejo_de_Alimentos.pdf). Guía Manejo de alimentos. Ministerio de Salud, CEN CINAI, 2013.
- 7. Referencia Manual didáctico de refuerzo INA 2015, Manipulación de alimentos.
- 8. Dr. Randall Jiménez Madrigal, Nutricionista, Departamento de Protección, Patronato Nacional de la Infancia, 2022. **Fuente de información:** <https://www.ina.ac.cr/alimentos/Documentos%20compartidos/Material2.pdf>