



CRITERIOS DE SELECCIÓN DEL MERCADO URBANO DE CIUDAD DEL SABER

PRODUCTOS PROCESADOS COMO MERMELADAS, ACEITES, DIPS, REPOSTERIA

Tipos de producción de los ingredientes

1. La materia prima principal de los productos con valor agregado (mermeladas, miel, salsas, aceite de coco, etc.), debe provenir en la mayoría de sus ingredientes de una sola finca o de un colectivo de fincas que trabaja la producción agrícola con base en los principios de producción descritos en la categoría de proveedores de productos agrícolas:

Sistemas de producción agrosostenibles como:

- Permacultura: sistema que integra el equilibrio y armonía en el diseño agrícola y todo el ecosistema.
- Biodinámica: metodología que sigue la aplicación e integración entre cultivos y la ganadería aprovechando así los preparados y abonos propios de este tipo de agricultura.
- Orgánica: basada en el mínimo o nulo uso de productos químicos, transgénicos y otras sustancias que no estén autorizadas.
- Hidropónica: en donde las plantas crecen en una solución o mezcla de agua y nutrientes necesarios para el crecimiento de las mismas y no directamente en el suelo.
- Y se incluye el uso de semillas que no hayan sido previamente tratadas con químicos o productos sintéticos.

2. También se considerará como producto procesado aquellos alimentos naturales que complementen y promuevan el ecosistema del sistema digestivo como por ejemplo los alimentos probióticos.

3. Se aceptarán productos de valor agregado a discreción de la administración del Mercado Urbano en función de la diversificación de productos que ofrezca o se quiera ofrecer en el mercado.

Ingredientes Especiales

1. Se permite la adición de los siguientes ayudantes en mínimas cantidades:
 - Harina de yuca
 - Harina de trigo completo
 - **Uso disminuido de harinas blancas y refinadas**
 - Agar-agar
 - Goma Xanthan
 - Ácido cítrico
 - Maltitol
2. No se permite la adición de los siguientes ingredientes o ayudantes:
 - azúcares procesados o refinados
 - saborizantes artificiales
 - sirope de maíz alto en fructosa
 - aceites hidrogenados o parcialmente hidrogenados
 - margarinas
 - manteca
 - aceite de palma
 - aceites para frituras
 - glutamato monosódico (GMS o ajinomoto)
 - colorantes sintéticos

Área de Fabricación y Preparación

1. El área debe estar libre de posibles riesgos de contaminación física, química o biológica.
2. El almacenaje de la materia prima debe ser en un lugar limpio, fresco, en recipientes que nunca hayan sido usados para almacenar químicos u otras sustancias nocivas.
3. El material de los muebles, utensilios y recipientes debe ser fácil de limpiar y no debe desprender ningún tipo de olor, sabor o color a los alimentos.
4. Cuando se trabaje con algún producto cárnico, asegurar que se laven y

desinfecten los utensilios y tablas de picar cuando vaya a trabajar otro producto diferente.

5. Todos los utensilios deben lavarse y desinfectarse luego de finalizado su uso.
6. Todos los utensilios deben secarse y guardarse en un lugar libre de contaminación y polvo.

Envasado y etiquetado

1. El empaque debe ser de material inocuo y no debe haber sido usado para envasar productos no alimenticios, residuos químicos y tóxicos.
2. Se prefieren los empaques que puedan ser reciclables o reutilizables (preferible los plásticos reciclables y el vidrio)
3. Los envases y tapas deben ser esterilizados antes de su uso. Al usar vidrio se deben esterilizar todos los envases antes de usarlos. Preferible con agua hirviendo (100°C) y una mínima cantidad de vinagre o cloro.
4. En caso tal de ser envases de vidrio, se recomienda voltear el envase luego del sellado para crear un vacío dentro del envase para disminuir el oxígeno.
5. Los productos deben estar etiquetados.
6. Las etiquetas deben ser resistentes adhesivas y resistentes al calor o humedad.
7. La tinta usada debe ser de grado alimenticio y la letra legible.
8. La etiqueta debe contener la siguiente información:
 - Nombre del producto (ejemplo “Pesto de culantro”).
 - Marca comercial (ejemplo “Culantro feliz”).
 - Cantidad o volumen (ejemplo “500g”).
 - Ingredientes (todos).
 - Fecha de vencimiento.
 - Indicar “Manténgase refrigerado luego de abrirlo” en caso de que aplique.
 - Nombre del fabricante, dirección y teléfono o contacto.

Almacenaje, Transporte y Venta del Producto

1. Todos los productos deben almacenarse y transportarse en temperaturas según su naturaleza (refrigeración, congelación, en seco pero a temperaturas frescas) y todos sin excepción bajo condiciones higiénicas.
2. Durante la venta, tratar de mantener estas mismas condiciones.

Carnés para vender en Mercado Urbano

- Carné de Salud o Blanco y
- el Carné de Manipulador o Verde

Referencia:

1. TEXTO CODEX ALIMENTARIUS: DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE
2. DECRETO EJECUTIVO 146 DE 2004: POR EL CUAL SE REGLAMENTE LA LEY N°8 DE 24 DE ENERO DE 2002, QUE ESTABLECE LAS REGULACIONES NACIONALES PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES AGROPECUARIAS ORGÁNICAS
3. DECRETO EJECUTIVO N°81 DE 31 DE MARZO DE 2003 SOBRE LOS PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS DE LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS EN LAS PLANTAS Y ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS