Dirección de Prestaciones Médicas
Unidad de Atención Médica
Coordinación de Unidades de Medicas de Alta Especialidad
División Institucional de Cuadros Básicos de Insumos para la Salud

Grupo 3 Frutas y Vegetales

Existen 88 claves

Fecha de última revisión JULIO 2014

Contenido

GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES 3

SUBGRUPO: 301 FRUTAS 3

SUBGRUPO: 302 VEGETALES 58

SUBGRUPO: 303 VEGETALES DE GERMINADOS 146

GRUPO 3 FRUTAS Y VEGETALES

SUBGRUPO: 301 FRUTAS

Clave	Genérico
480 301 0100	**CAÑA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
CAÑA DE MIEL O CAÑA DE AZUCAR	Saccharum officinarum
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es un fruto que se cultiva en zonas tropicales, se produce generalmente por trozos vivaces que se toman de la parte superior del tallo antes de que florezcan, entre los 13 y los 15 meses de edad.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
60%	2.5
Conceptos Nutriológicos	
Tallo con un contenido elevado de 17.2% de hidratos de carbono simples; aunque tiene fibra (1.9%), ésta no es comestible. Contiene pequeñas cantidades de calcio, hierro, vitamina C y tiamina. Su índice glucémico es muy alto.	
Factor de Riesgo	
Por su contenido en hidratos de carbono simples no se recomienda en diabetes mellitus, en síndrome de vaciamiento rápido, colostomías, diverticulitis, cirugías y resección intestinal, hipertrigliceridemia, obesidad e hipotiroidismo. Es cariogénico. No se recomienda para niños pequeños por el contenido de fibrillas que pueden causar irritación o riesgo de asfixia ni en insuficiencia respiratoria, en enfermedad obstructiva pulmonar, en problemas de deglución. No es recomendable en dietas de mínimo o poco residuo.	
Utilidad	
Como fuente de energía por su elevado contenido de hidratos de carbono para dietas	

hiperenergéticas. Por su alto índice glucémico en hipoglucemia. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, quemaduras por el sol, manchas y daños por insectos. Los tallos deben estar libres de cicatrices y sin hojas secas o verdes. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La espironolactona reduce la tolerancia de los hidratos de carbono. El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce a la hiperglucemia.

Clave	Genérico
480 301 0200	**CHABACANO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Prunus armeniaca L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
El fruto es una drupa pequeña de forma esferoidal, de 3 a 5 cm de diámetro, la cáscara es delgada, aterciopelada y poco resistente, de pulpa amarilla carnosa de consistencia blanda y gusto dulce, de olor suave y característico.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera con o sin separadores, de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
15%	1.2
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 11% de hidratos de carbono, fibra 1.7%, se caracteriza por su contenido de pectina,	

vitamina C, generosa en potasio, retinol equivalente, magnesio y cinc, además contiene ácido fólico y riboflavina. Rica en antioxidantes. Contiene 3524 mg/100 g de b-carotenos.

Factor de Riesgo

Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. Por su contenido en hidratos de carbono debe controlarse en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras, en SIDA se dará a tolerancia. Por su acidez no se recomienda en pacientes con quimio y radioterapia, transplante de médula ósea o con xerostomía.
En exceso puede favorecer la formación de cálculos de oxalatos por su contenido de vitamina C. En colostomía e ileostomía por digerirse en forma incompleta.
Por su semilla y tipo de cáscara puede representar un riesgo de asfixia sobre todo en niños de corta edad.

Utilidad

Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitaminas A y C. Por su contenido de potasio y vitamina C en geriatría y en artritis reumatoide. Útil en las enfermedades crónico-degenerativas cuando se requieren abundantes fibras y potasio, con cáscara y sin cocer como en hipertensión arterial, dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad, en insuficiencia renal sin hiperkalemia; por su contenido vitamínico se recomienda en enfermedades hepáticas, de vías biliares y en pancreatitis; así como en enfermedades hipermetabólicas. En pacientes neurológicos como en accidentes apopléticos por su alto contenido en potasio, por su contenido en fibra en esclerosis múltiple; por su contenido en vitamina A en fibrosis quística, bronquitis enfermedad pulmonar obstructiva crónica y asma (a tolerancia). Por su contenido de pectina se recomienda en los síndromes diarreicos y SIDA. Por su contenido de ácido fólico es útil en la anemia megaloblástica y glositis. En dietas de poco y mínimo residuo (cocido). Por su contenido de cinc en artritis reumatoide. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La pectina puede disminuir la absorción de digoxina y acetaminofén. Los corticosteroides,

furosemida y tiazidas aumentan la excreción urinaria de Vitamina C, la tetraciclina y los corticosteroides aumentan la excreción de folatos.

Clave	Genérico
480 301 0300	**CHICOZAPOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Achras zapota L.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
En regiones donde haya disponibilidad y sea de bajo costo.	++
Descripción General	
Los frutos son de forma redondeada, ovoide y su diámetro medio varía entre 5 y 8 cm. La cáscara es de color café generalmente áspera. La pulpa compacta es de color café claro y cuando la fruta está madura es de consistencia jugosa, tiene un aroma suave y sabor dulce.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera con o sin separadores de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
12%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 18% de hidratos de carbono, 2% de fibra y 1% de grasas, buena fuente de potasio (190 mg %) y moderada de sodio y vitamina C, alto valor energético.	
Factor de Riesgo	
Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis y úlcera péptica; en cirugías, resección intestinal y diarreas. Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. Por su contenido de hidratos de carbono, se debe controlar en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, SIDA (a tolerancia), en pacientes con quimio y radioterapia. En colostomía e ileostomía por digerirse en forma incompleta. Por las semillas, en niños de corta edad existe riesgo de asfixia.	
Utilidad	
Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitamina C ya que	

favorece la absorción de hierro. Por su contenido de potasio y vitamina C en geriatría y en artritis reumatoide. Útil en las enfermedades crónico-degenerativas como hipertensión arterial, en dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad, en insuficiencia renal sin hiperkalemia; en dietas hiperenergéticas y abundantes en fibras y potasio. En pacientes neurológicos como en accidentes apopléticos por su alto contenido en potasio, por su contenido en fibra en esclerosis múltiple. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio, con consistencia firme y ausencia de humedad exterior anormal. Defectos mayores: magulladuras en 3% y raspaduras que afecten el 5% de fruta. Defectos críticos: magulladuras que afecten más del 3% del fruto, heridas no cicatrizadas, deformaciones severas. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Comprobar peso neto de entrega. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra reduce la absorción de pravastatina. Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas favorecen la excreción urinaria de potasio. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de Vitamina C.

Clave	Genérico
480 301 0400	**CHIRIMOYA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Annona cherimolia
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS

Requisitos para su uso	Costo
En aquellas regiones donde exista producción y sea de bajo costo.	++

Descripción General

El fruto es de consistencia suave, tamaño y volumen variable (algunos hasta de un kilogramo de peso). Es en realidad una infrutescencia (sorosis) de forma irregular con tendencia a lo cónico que en su superficie muestra depresiones de aspecto dactilar, las que marcan los distintos "frutos" que inicialmente correspondían a la inflorescencia. La cáscara es verde amarillo, no muy gruesa pero resistente. La pulpa en la fruta madura es blanca, cremosa, blanda, aromática y dulce con fibra dietaria en la que abundan las pectinas y hemicelulosas. Las semillas son delgadas y planas.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera con o sin separadores, de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
60%	2.5

Conceptos Nutriológicos

Contiene 24% de hidratos de carbono, 1% de proteínas y 2% de fibra, moderado contenido de vitamina C y niacina.

Factor de Riesgo

Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Por su alto contenido en hidratos de carbono debe controlarse en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, SIDA (a tolerancia), en pacientes con quimio y radioterapia.
En colostomía e ileostomía por digerirse en forma incompleta.
Por las semillas, en niños de corta edad existe riesgo de asfixia.

Utilidad

Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitamina C ya que favorece la absorción de hierro. Por su contenido de potasio y vitamina C es útil en geriatría y en artritis reumatoide. En las enfermedades crónico-degenerativas como hipertensión arterial, en dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad (controlar su ingesta); en dietas hiperenergéticas, abundantes en fibra, en estreñimiento atónico y múltiple. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o

de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra reduce la absorción de la pravastatina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de la Vitamina C.

Clave	Genérico
480 301 0500	**CIRUELA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 0501 480 301 0502 480 301 0503	CIRUELA AMARILLA , CIRUELA ROJA, CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA (Descripción anexa).
Sinónimos	Nombre Científico
	Spondias sp.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
El fruto es una drupa en forma redonda con diámetro de 4 centímetros aproximadamente, de pulpa jugosa, dulce y de olor suave; en la ciruela roja, la cáscara (epicarpio) es roja, delgada, lisa, con cierto contenido de cera y protege la pulpa (mesocarpio); en el centro se encuentra una sola semilla de forma almendrada, la cual está protegida por el endocarpio (hueso) que es duro.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
12%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
La ciruela amarilla contiene 17.9% de hidratos de carbono, en tanto que la roja tiene 11.8%;	

es excelente fuente de vitamina C (es mayor en la variedad amarilla) y vitamina E, además contiene retinol equivalente a niacina. Su contenido de fibra es mayor al 1.7%. La ciruela amarilla tiene 3.4 mg/100 g de hierro, lo que la hace buena fuente en comparación a otras frutas. Contiene 430 mg/100 g de b-carotenos y 240 mg/100 g de luteína+zeaxantinas.

Factor de Riesgo

Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Por su contenido en hidratos de carbono, se debe controlar en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, en SIDA (a tolerancia). Por su acidez no se recomienda en pacientes con quimio y radioterapia, con transplante de médula ósea y xerostomía.
Por su vitamina C en exceso puede favorecer la formación de cálculos de oxalatos. En colostomía e ileostomía por digerirse en forma incompleta.
Sus antioxidantes protegen a las células de daños por radicales libres.
Por sus características físicas en pacientes con problemas de masticación y deglución como los neurológicos y niños de corta edad.

Utilidad

Por su contenido de ácidos orgánicos se utiliza como laxante suave. Es una buena fuente de antioxidantes. Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitamina C, ya que favorece la absorción de hierro. Por su contenido de potasio y vitamina C, es útil en geriatría y en artritis reumatoide. Útil en las enfermedades crónico-degenerativas como hipertensión arterial, en dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad (consumir con la mayor cantidad posible de la cáscara interna), en insuficiencia renal sin hiperkalemia; para la prevención de osteoporosis; en dietas hipohidrocarbonadas y abundantes en fibra y potasio, por su contenido vitamínico en enfermedades hepáticas, de vías biliares y en pancreatitis, así como en enfermedades hipermetabólicas. En pacientes neurológicos como en accidentes apopléticos por su alto contenido en potasio, por su contenido en fibra en esclerosis múltiple; por su contenido en vitamina A en fibrosis quística, enfermedad pulmonar obstructiva crónica y asma (a tolerancia). Los b-carotenos tienen un efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio, con consistencia firme y ausencia de humedad exterior anormal.
Las Autoridades de Comercio establecen los tipos de defectos que existen:
Defectos menores: escasas raspaduras superficiales, heridas cicatrizadas de menos de 1 cm leves quemaduras de sol.

Defectos mayores: magulladuras (3%) y raspaduras que afecten 5% de fruta, heridas cicatrizadas hasta de 2 cm y quemaduras de sol que cubran hasta 10% de la superficie. Defectos críticos: magulladuras que afecten más del 3% del fruto, heridas no cicatrizadas, deformaciones severas. Para efectos de compra en el IMSS, no se admiten defectos críticos ni mayores. Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Comprobar peso neto de entrega. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El metropolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce a la hiperglucemia. La tetraciclina y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de la vitamina C.

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 0503	**CIRUELA PROCESADA DESHIDRATADA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Ciruela pasa	Cereolo F. de cereolos
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	HOSPITAL
Requisitos para su uso	Costo
Por su alto costo, sólo para uso excepcional.	+++
Descripción General	
Fruto del ciruelo cuando está fresca, es una drupa carnosa de forma ovalada, color guinda obscuro, su piel es delgada y lisa, cubierta de una capa de cera que impide la pérdida de agua y la entrada de microorganismos; el hueso es duro y aplanado, puntiagudo de superficie áspera. Para procesarla como fruta seca, se somete a deshidratación, la cual se hace en cámaras calientes; seleccionando frutas de tamaño uniforme, perfectamente sanas, limpias, que se dejan durante 2 ó 3 horas en clorazena, se escurren y se frotan con un lienzo limpio.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico, polipropileno o poliestireno.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
10%	1.1
Conceptos Nutriológicos	

2% de fibra dietaria, 2% de humedad, 4% de proteínas, alto contenido energético y de hidratos de carbono (90%); buena fuente de calcio, hierro, fósforo, magnesio (6 veces mas que otras frutas), niacina y retinol. Excelente fuente de potasio (1058 mg/100g). Contiene 140 mg/100 g de b-carotenos, 31mg/100 g de a-carotenos y 120 mg/100 g de luteína+zeaxantinas.
Factor de Riesgo
Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Por su contenido en hidratos de carbono concentrados por la deshidratación, se debe controlar en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, en SIDA (a tolerancia), en pacientes con quimio y radioterapia. Por su elevado contenido de potasio en hiperkalemia e insuficiencia renal. Por la semilla en niños pequeños existe riesgo de asfixia.
Utilidad
Tiene una potente acción laxante por su contenido en ácidos orgánicos. Por su vitamina A tiene efecto antioxidante. Es útil en dietas con control de líquidos. Como fuente de energía por su contenido en hidratos de carbono en desnutrición. Por su contenido de calcio en la prevención de osteoporosis. Por su abundante contenido de potasio y reducido en sodio, se recomienda en el manejo de la hipertensión arterial e hipokalemia. Por su contenido concentrado de ácidos orgánicos y por su alto residuo en estreñimiento, colon irritable y diverticulosis. En pacientes neurológicos como en accidentes apopléticos por su alto contenido en potasio, por su contenido en fibra en esclerosis múltiple; por su contenido en vitamina A en fibrosis quística, enfermedad pulmonar obstructiva crónica y asma (a tolerancia). Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, suave, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, sin que la deshidratación la haga dura, opaca o reseca en forma excesiva, exenta de plagas e insectos. Se debe comprobar su estado de conservación y grado de madurez necesario para su consumo, verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido de fibra puede afectar la absorción de algunos medicamentos, en especial los anticoagulantes. La fibra reduce la absorción de pravastatina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El metoprolol y ciprofloxacina modifican el metabolismo de hidratos de carbono e inducen a la hiperglucemia.

Clave	Genérico
480 301 0600	**DURAZNO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
MELOCOTON	
Area	Servicios
Requisitos para su uso	Costo

Descripción General
La fruta puede ser de diversas variedades, blanca, amarilla o rosada, de forma redonda u oblonga, semi "acorazonada", de 8 a 10 cm de diámetro, presenta una sutura que puede ser más o menos profunda; la cáscara delgada, suave y aterciopelada se desprende habitualmente con facilidad, su color es amarillo anaranjado, verde amarillento o amarillo verdoso, con frecuencia muestra zonas rosadas o rojas, la pulpa es amarilla anaranjada blanca o roja, es carnosa, blanda, jugosa, aromática, de olor suave y gusto dulce, el hueso duro con surcos es con frecuencia rojizo y se adhiere a la pulpa.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o cartón, con o sin separadores de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
15%	1.2

Conceptos Nutriológicos
El durazno amarillo y el melocotón tienen 11.7% de hidratos de carbono, en tanto que el blanco contiene 14% de hidratos de carbono, aporta fibra (2.3%) especialmente pectinas. Buena fuente de vitamina C y retinol. Moderado contenido de potasio (197 mg %). Pobre en sodio, cinc, hierro y cobalamina. Contiene 99 mg/100g de b-carotenos.
Factor de Riesgo
Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Por su contenido en hidratos de carbono, en exceso en diabetes mellitus, hipotiroidismo y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, en SIDA (a tolerancia). Por su acidez no se recomienda en pacientes con quimio y radioterapia, transplante de médula ósea y xerostomía. Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. Por su vitamina C en

exceso, puede favorecer la formación de cálculos de oxalatos. En colostomía e ileostomía por digerirse en forma incompleta.
Por sus características físicas en pacientes con problemas de masticación y deglución como los neurológicos. No debe consumirse crudo en la hernia hiatal, gastritis, úlcera péptica, colon irritable, colitis ulcerativa, síndrome de intestino corto, síndromes diarreicos. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en las urografías y en dietas con bajo o mínimo contenido de residuo. En niños existe el riesgo de asfixia por la semilla. En alérgicos al polen puede generar reacciones cruzadas.

Utilidad

Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitaminas A y C. Por su contenido de potasio y vitamina C es útil en geriatría y en artritis reumatoide. Por su contenido de fibra es recomendable en las enfermedades crónico-degenerativas (consumiéndolo con cáscara y sin cocer), como hipertensión arterial, en dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad, en insuficiencia renal sin hiperkalemia; en dietas hiperenergéticas, abundantes en fibras y potasio; por su contenido vitamínico se recomienda en enfermedades hepáticas, de vías biliares y en pancreatitis, así como en enfermedades hipermetabólicas y en SIDA (a tolerancia). Por su contenido de potasio en pacientes neurológicos como en accidentes apopléticos por su alto contenido en potasio, por su contenido en fibra en esclerosis múltiple; por su contenido en vitamina A en fibrosis quística, enfermedad pulmonar obstructiva crónica y asma (a tolerancia). Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

En todos sus grados de calidad se deben verificar las siguientes especificaciones:
Deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; forma, sabor y olor característicos de la variedad; consistencia firme.
Exentos de humedad exterior anormal, libres de descomposición o pudrición.
No deben tener defectos mayores ni críticos como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otros que afecten o no la pulpa.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La pectina puede disminuir la absorción de la digoxina y el acetaminofen. Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de vitamina C; la tetraciclina y los corticosteroides aumentan la excreción de folatos.

Clave	Genérico
480 301 0700	**GRANADA CHINA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Passiflora edulis
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

La granada china es una baya oval de 8 a 10 cm de largo por 6 cm de ancho, su cáscara es lisa, delgada, rígida y quebradiza, de color anaranjado, con tintes cafés o ligeramente violáceos. Su pulpa está constituida por múltiples semillas pequeñas, planas y de color grisáceo, envuelta en celdas limitadas por estructuras de fibra dietaria de sabor dulce, jugosa y aromática, textura suave. Para su consumo debe de estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia y de consistencia firme. Se le conoce como "Fruto de la Fertilidad".

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera con o sin separadores, de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
54%	2.1

Conceptos Nutriológicos

Contiene 23.4% de hidratos de carbono. La granada china contiene pectinas con excelente contenido de fibra dietaria (10.9 g%), vitamina A, excelente fuente de vitamina C y ácido fólico.

Factor de Riesgo

Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Por su alto contenido de hidratos de carbono, se debe controlar en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, en SIDA (a tolerancia), en pacientes con quimio y radioterapia, con transplante de médula ósea y xerostomía. Por su vitamina C, en exceso puede favorecer la formación de cálculos de oxalatos. Por sus características físicas en pacientes con problemas de masticación y deglución como disfagias y en niños de corta edad.

Utilidad
Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitamina C. Por su contenido de potasio y vitamina C en geriatría y en artritis reumatoide. Útil en las enfermedades crónico-degenerativas como hipertensión arterial, en dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad , aún cuando se debe controlar su ingesta por su alto contenido de hidratos de carbono (controlar su consumo), en insuficiencia renal; para la prevención de osteoporosis; en dietas hiperenergéticas y abundantes en fibras, así como en enfermedades hipermetabólicas. Por su contenido de potasio es útil en la hipokalemia e hipertensión arterial, por su contenido de fibra en el estreñimiento atónico y en las enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra reduce la absorción de la pravastatina, la tetraciclina y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas.

Clave	**Genérico**
480 301 0800	**GRANADA ROJA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Punica granatum L. (granada roja).
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS

Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Fruta de otoño del árbol del granado de la familia de las puniaceas. Características sensoriales: tamaño variable, de forma redondeada, cubierta por una cáscara rojiza ligeramente amarilla que encierra en su interior una infinidad de granitos colorados muy jugosos que se desgranan con facilidad.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
54%	2.1

Conceptos Nutriológicos

Contiene 17.7 g % de hidratos de carbono, fuente generosa de fibra (2.7g %), de potasio (259 mg %) y vitamina C; pobre en grasas, fósforo, calcio y sodio.

Factor de Riesgo

Por su textura dura no se recomienda su consumo en los problemas bucodentomaxilares, disfagias y várices esofágicas. Es factor de riesgo en la gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. No debe incluirse en la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo. Por sus características físicas puede causar asfixia en lactantes y preescolares.

Utilidad

Se recomienda en todas las etapas de la vida como fuente de vitamina C (excepto en lactantes y preescolares). Por su alto contenido de fibra se recomienda en el estreñimiento atónico y en las enfermedades crónico-degenerativas.

Se utiliza como condimento para dar presentación a platillos típicos y en la industria para la elaboración de jarabes que se utilizan en ensaladas de frutas y bebidas. Por su contenido de potasio, es útil en la hipokalemia e hipertensión arterial. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de
Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.

Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos
La fibra reduce la absorción de la pravastatina, la tetraciclina, furosemida y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El clofibrato disminuye la absorción de glucosa.

Clave	Genérico
480 301 0900	**GUANABANA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
ANNONA	Annona glabra L.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
En aquellas regiones donde exista producción y sea de costo bajo.	++
Descripción General	
Es de forma cónica oblonga, semejante a la chirimoya; está cubierta por suaves púas (determinadas por la presencia de los distintos "frutos" que constituyen la infrutescencia), que hace anfractuosa su superficie. La cáscara de color verde obscuro es suficientemente impermeable cuando está íntegra, lo que confiere cierta seguridad a su empleo. La pulpa es suave, blanca, cremosa y aromática de olor agridulce característico. La fruta madura contiene mayor cantidad de pectina, y alrededor de las semillas las estructuras hemicelulósicas son más abundantes. Sus semillas son alargadas y planas, miden de 10 a 15 mm en su eje mayor.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera con o sin separadores de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
32%	1.4
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 6.5% de hidratos de carbono, más de 3% de fibra, más de 1% de grasas, 85 % de humedad. Alto en lisina y bajo en hidratos de carbono.	
Factor de Riesgo	
En diarreas, flatulencia, pancreatitis, cirugía y resección intestinal, colitis ulcerativa. No se recomienda durante la preparación para estudios radiológicos y endoscópicos de colon, ni urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo. En niños menores existe el riesgo de asfixia por las semillas.	

Utilidad
En dietas hipohidrocarbonadas, altas en fibra, diverticulosis, estreñimiento atónico y en las enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, grietas, así como abundantes raspaduras o costras extensas, de heridas no cicatrizadas, o de plagas, comprobar que el estado de conservación sea satisfactorio. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra disminuye la absorción de pravastatina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas.

Clave	Genérico
480 301 1000	**GUAYABA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Psidium guajava
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es un fruto soldado (sincárpico), de la familia de las mirtáceas, del tipo de las bayas, carnoso, de forma redondeada, ligeramente periforme, de 5 cm de diámetro; tiene cáscara color verde, verde amarilla o amarillo claro, delgada y lisa; la pulpa es fuertemente aromática y agridulce, de consistencia firme y en el centro alberga numerosas semillas pequeñas duras que contienen tantas vitaminas como la pulpa. El grado de madurez se determina por el contenido de sólidos totales solubles (no menores de 7%) y la acidez titulable (no mayor de 1%) establecida por la SARH y SSA, están sujetas a la tolerancia. Las hojas de Psidium guajava contienen quercetina que es un principio antiespasmódico y probablemente antidiarreico.	

Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
17%	1.2
Conceptos Nutriológicos	
Tiene 11.8% de hidratos de carbono, excelente vector de ácido ascórbico (183 mg/100g), vitamina A y complejo B, sales minerales y alto en fibra (5.6 g/100) con celulosa y un alto contenido de pectina. Contiene 812 mg/100g de b-carotenos y 5400 mg/100g de licopenos.	
Factor de Riesgo	
Por su contenido de fibra, en disfagias, hernia hiatal, puede ocasionar pirosis y flatulencia, que debe evitarse en pacientes con colostomía e ileostomía; en diverticulosis puede obstruir e inflamar; en colon irritable, úlcera péptica; en hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica, no se debe consumir durante la preparación para estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como urografias excretoras y dietas de mínimo residuo.	
Utilidad	
Por su contenido en vitaminas A y C, es útil en padecimientos de vías respiratorias, con problemas de cicatrización. Útil en todo tipo de dietas. Se puede modificar su fibra por medio de la cocción. Tiene un efecto astringente por su contenido en pectinas. Por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Por su contenido generoso de potasio y baja en sodio, es útil en el tratamiento de la hipertensión arterial. Por su fibra se recomienda en las enfermedades crónico-degenerativas. Cocida y colada es útil en la hiperkalemia, en dietas de poco residuo y papillas para niños lactantes. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).	
Criterios de Calidad	
Existen 3 grados de calidad y en todos ellos para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de grietas o de magulladuras acentuadas abundantes raspaduras o costras extensas, de heridas no cicatrizadas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos. Se debe verificar que el estado de conservación sea satisfactorio y el grado de madurez necesario para su consumo. No se deben recibir frutos con defectos mayores o críticos. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.	
Conceptos Tecnológicos	
Interacción con Medicamentos	

La pectina disminuye la absorción de digoxina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina y corticosteroides incrementan la excreción urinaria de Vitamina C. El cloranfenicol aumenta los requerimientos de vitaminas del complejo B.

Clave	Genérico
480 301 1100	**JICAMA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
Xicamatl (raíz acuosa de ombligo)	Pachirhizus erosus
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Botánicamente es una leguminosa, raíz tuberosa formada por uno o varios seudotubérculos, con forma de trompo de base aplanada y ápice obtuso, de diversos tamaños y peso, varía de 500 a 1000 g, la cubierta es fibrosa y de color beige, los tejidos interiores blancos, ligeramente transparentes, con fibrillas de hemicelulosa con alto contenido acuoso, es de olor fresco, sabor ligeramente dulce, textura firme y crujiente. Al madurar la raíz aumenta su concentración de almidón. Existen dos tipos: la jícama de agua y la jícama lechosa que dependen del grado de madurez.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
7%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 8.7% de hidratos de carbono, aporta 1.9% de fibra con alto contenido de hemicelulosa, 89% de humedad, buena fuente de ácido ascórbico, moderado contenido de potasio (175 mg en 100 g).	
Factor de Riesgo	
Por su textura dura no incluirse en problemas bucodentomaxilares, disfagias, hernia hiatal, várices esofágicas, en pacientes edéntulos (ancianos y lactantes). No debe consumirse en la preparación para estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en urografías y en dietas de poco y mínimo residuo.	
Utilidad	

En dietas hipohidrocarbonadas, con alto residuo, en pacientes con enfermedades crónico-degenerativas, como en la diabetes mellitus, hipotiroidismo, obesidad e hipertensión arterial y en pacientes con insuficiencia renal crónica con potasio sérico controlado. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
Cada raíz debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, arrugas, magulladuras o costras extensas, de heridas o de plagas. Rechazar frutos con adherencia significativa de tierra (lodo) que altera el peso bruto solicitado y que representa un factor de riesgo. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra reduce la absorción de la pravastatina. Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y Vitamina C.

Clave	Genérico
480 301 1200	**LIMA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 1201 480 301 1202	480 301 1201 LIMA AGRIA, 480 301 1202 LIMA DULCE.
Sinónimos	Nombre Científico
	Citrus limetta
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es un fruto aromático, dulce y suave, de forma esferoidal, de 8 a 10 cm de diámetro, el epicarpio es moderadamente grueso y va del color verde al amarillo verdoso, en su exterior es liso, brillante y aromático, en su interior es blando y blanco por la cantidad de hemicelulosa	

que contiene. Los gajos son muy jugosos, dulces, aromáticos, de olor y sabor característico cuando la fruta está madura. De sus variedades, la lima agria se utiliza como condimento en algunas preparaciones.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
37%	1.6

Conceptos Nutriológicos

Contiene 10.5% de hidratos de carbono. Por el tipo de fibra (0.50%) puede resultar amarga al paladar, es fuente de ácido ascórbico que tiene un papel importante como antioxidante, aunque en menor cantidad que el limón. Además contiene aminoácidos como leucina, fenilalanina, arginina e histidina y un contenido moderadamente bajo de potasio (102 mg/100 g). Contiene flavonoides con actividad antihemorrágica. Estos son responsables del sabor amargo y característico que se modifica conforme a su grado de madurez. Su sabor depende del contenido de agua, ácido cítrico y sacarosa.

Factor de Riesgo

Potencialmente alergénica en el lactante por los aceites de la cáscara. No se recomienda en hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, diarreas, en cirugías y resección intestinal; su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica, No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos, endoscopías de colon, ni urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

Por su efecto antioxidante se puede usar en padecimientos de vías respiratorias, mejora la cicatrización, puede incluirse en dietas ricas en residuo, en estreñimiento atónico y diverticulosis, por su contenido de vitamina C, favorece la absorción de hierro. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de
Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Comprobar que el estado de conservación sea satisfactorio.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos
Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de vitamina C.

Clave	**Genérico**
480 301 1300	**LIMON AGRIO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 1301 480 301 1302	LIMON CON SEMILLA, LIMON SIN SEMILLA (PERSA).
Sinónimos	Nombre Científico
	Citrus limonia
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General
Fruto de consistencia firme, redondo, de 3 a 4.5 cm de diámetro; cáscara habitualmente delgada, brillante de color verde, olor fresco y suave, la pulpa está formada por gajos muy jugosos de gusto ácido.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
40%	1.7

Conceptos Nutriológicos
Contiene 10.7% de hidratos de carbono, excelente vector de ácido ascórbico y potasio en mayor proporción que la lima y el limón real; menor contenido de aminoácidos respecto a la lima y aporta 2% de fibra. Contiene flavonoides con actividad antihemorrágica; éstos son responsables del sabor amargo y característico que se modifica conforme a su grado de madurez. Su sabor depende del contenido de agua, ácido cítrico y sacarosa.
Factor de Riesgo
La acidez excesiva puede dañar el esmalte de los dientes. No se tolera en la hernia hiatal, en reflujo gastroesofágico, esofagitis, gastritis, úlcera péptica, enfermedades diarreicas, así como en cirugías y resección intestinal. El ácido benzoico y otros aceites de la cáscara que contienen los cítricos pueden provocar urticaria, por lo que es potencialmente alergénico, por lo queno se recomienda para el lactante menor de un año de edad, o en su caso proporcionarla sin cáscara o retirarla antes de preparar el jugo.

Utilidad
Mayor utilidad en padecimientos de vías respiratorias, problemas dermatológicos y de cicatrización. Mejora la aceptación de los alimentos en dietas hiposódicas. Útil en la xerostomía porque favorece la salivación. Por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas de pudrición, de heridas o de plagas. Debe tener forma, color, sabor y olor característico de la variedad, así como grado de madurez solicitado. El limón persa con o sin semilla en estado sazón, presenta un color verde oscuro, brillante, un contenido de jugo de 42.7% en peso, sólidos solubles totales de 6.8% y acidez de 7% expresado como ácido cítrico. Los residuos tóxicos están sujetos a las tolerancias marcadas por la SARH y la SSA. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Comprobar que el estado de conservación sea satisfactorio.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina incrementa la excreción urinaria de vitamina C.

Clave	Genérico
480 301 1400	**LIMON REAL**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico

	Citrus medica
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General

La fruta es de consistencia firme, redonda y de mayor tamaño que el limón, de 8 a 12 cm de diámetro. La cáscara es lisa, brillante y de color amarillo verdoso; generalmente más gruesa, menos aromática y más adherida por su fibra dietaria a la pulpa; está dividida en gajos, es jugosa, no agria sino dulce y de sabor característico; la capa que delimita a cada gajo es más transparente que la del limón y probablemente contiene menos hemicelulosa.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
34%	1.5

Conceptos Nutriológicos

Contiene 7.5% de hidratos de carbono, con mayor contenido de hierro que las demás frutas, a excepción de la ciruela amarilla, es fuente de potasio y vitamina C. Aporta 1.5% de fibra. Contiene flavonoides con actividad antihemorrágica. Estos son responsables del sabor amargo y característico que se modifica conforme a su grado de madurez. Su sabor depende del contenido de agua, ácido cítrico y sacarosa.

Factor de Riesgo

La acidez excesiva puede dañar el esmalte de los dientes. No se tolera en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, esofagitis, gastritis, úlcera péptica, enfermedades diarreicas, así como en cirugías y resección intestinal. El ácido benzóico y otros aceites de la cáscara que contienen los cítricos, pueden provocar urticaria, por lo que es potencialmente alergénico, por lo que no se recomienda su uso antes del año de edad, o en su caso proporcionarla sin cáscara o retirarla antes de preparar el jugo. Su abuso puede causar hiperkalemia. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras, en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

En padecimientos de vías respiratorias y problemas dermatológicos, mejoran la cicatrización. En dietas ricas en fibra. En dislipidemias, estreñimiento y diverticulosis. Por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Útil en enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina incrementa la excreción urinaria de vitamina C.

Clave	Genérico
480 301 1500	**MAMEY**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Calocarpum mammosum pierre
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
En regiones donde haya disponibilidad y sea de bajo costo.	+++
Descripción General	
El fruto es una drupa de forma ovoide, la cáscara color café rojiza, delgada pero dura, opaca, rugosa; la pulpa rojiza con tinte café, blanda pero compacta, brillante, dulce y aromática con fibras blandas de contenido pectínico.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
40%	1.6
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 16.2% de hidratos de carbono, es vector de retinol equivalente, aporta 4% de fibra dietaria, lo que lo hace buena fuente. Tiene aminoácidos especialmente lisina.	
Factor de Riesgo	

Por su contenido de hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en la diabetes mellitus, obesidad e hipotiroidismo; puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda en pacientes que requieran de una dieta de poco y mínimo residuo ni durante estudios radiológicos, endoscópicos, así como en urografías.
Utilidad
Por su contenido de hidratos de carbono, es útil en las dietas hiperenergéticas como para la desnutrición, por su contenido de fibra en estreñimiento y en enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su alto contenido en pectina disminuye la acción de medicamentos como la digoxina. La fibra reduce la absorción de la pravastatina. La ranitidina reduce la absorción de vitaminas. La colchicina reduce la absorción de vitamina A.

Clave	Genérico
480 301 1600	**MANDARINA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 1601 480 301 1602	MANDARINA REINA TANGERINA.
Sinónimos	Nombre Científico
	Citrus nobilis dulcis
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es una fruta de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo a	

sus gajos con diámetro mayor de 5 a 12 cm, su color es amarillo anaranjado ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática, la pulpa formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí. Los gajos están cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o cartón de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
29%	1.4

Conceptos Nutriológicos

Contiene 12% de hidratos de carbono, es excelente vector de ácido ascórbico y de retinol con mayor contenido de potasio que la lima y el limón. Su fibra es del tipo de la pectina con poco contenido (0.30%), además contiene ácido fólico y lisina (aminoácidos). Contiene flavonoides con actividad antihemorrágica; éstos son responsables del sabor amargo y característico que se modifica conforme a su grado de madurez. Su sabor depende del contenido de agua, ácido cítrico y sacarosa.

Factor de Riesgo

La acidez excesiva puede dañar el esmalte de los dientes. No se tolera en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, enfermedades diarreicas, así como en cirugías y resección intestinal. El ácido benzóico y otros aceites de la cáscara que contienen los cítricos pueden provocar urticaria, por lo que es potencialmente alergénico, por lo que no se recomienda en lactantes menores de un año de edad, o en su caso proporcionarla sin cáscara o retirarla antes de preparar el jugo. Su abuso favorece la hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en urografías excretoras y en dietas de poco residuo.

Utilidad

Por su contenido de vitamina C facilita la absorción de hierro; es de mayor utilidad en enfermedades respiratorias y problemas dermatológicos, para mejorar la cicatrización. En las enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.

Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Asegurarse de su peso neto de entrega. Comprobar que el estado

de conservación sea satisfactorio.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La tetraciclina y los corticosteroides incrementan la excreción urinaria de vitamina C con suplementos de hierro. La pectina disminuye la absorción de digoxina.
Revisión: julio de 2011

Clave	**Genérico**
480 301 1700	**MANGO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 1701 480 301 1702 480 301 1703	MANGO ATAULFO, MANGO MANILA, MANGO PARAISO O PETACON.
Sinónimos	Nombre Científico
	Mangifera indica L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Conforme a la calidad y precio se solicitará la variedad.	++
Descripción General	
Fruto tropical de la familia de las anacadiaceas, de diversos tamaños según la variedad, de 10 a 25 cm de diámetro mayor, es de forma oval muy característica; su cáscara lisa y delgada tiene cierto contenido de ceras; el fruto maduro es amarillo, en ocasiones rojizo y adquiere a breve plazo manchas muy obscuras (negras); la pulpa es blanda, amarilla, jugosa dulce con aroma y gusto "sui generis" de acuerdo a la variedad y grado de madurez que se considere; cada fruta tiene un sólo hueso de tamaño siempre considerable y de diversas formas según la variedad.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
50%	2.0
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 11.7% de hidratos de carbono, moderado contenido de fibra dietaria (1.1%),	

principalmente celulosa. Buen vector de retinol equivalente, potasio y vitamina C, siendo mayores los últimos en la variedad manila. Contiene 1300 mg/100g de b-carotenos.
Factor de Riesgo
Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica, puede originar flatulencia; no se recomienda en cirugías y resección intestinal, durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, ni en urografías extrectoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo.
Utilidad
En dietas ricas en potasio; para dietas blandas se puede modificar la fibra por medio de la cocción para ser bien toleradas. Por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. En enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras acentuadas, debe presentar pedúnculos con una longitud máxima de 1 cm, así como abundantes raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad.Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que el estado de conservación sea satisfactorio. Se recomienda que la fruta dentro del empaque lleve amortiguadores como viruta, papel sin impresión, separadores u otro material que no se adhiera a la fruta.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido en fibra insoluble puede disminuir la absorción de algunos medicamentos como digoxina y otros anticoagulantes. Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y vitamina C. La ranitidina disminuye la absorción de vitamina. La colchicina reduce la absorción de la vitamina "A".

Clave	Genérico
480 301 1800	**MANZANA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 1801 480 301 1802	MANZANA RALLADA, MANZANA RED DELICIOUS,

480 301 1803	MANZANA STARKING.
Sinónimos	Nombre Científico
	Pyrus malus
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Fruto de la familia de las rosáceas, de forma globosa, deprimido o un poco alargado, umbilicado por los dos extremos, el fruto es carnoso, taxonómicamente es sincárpico del tipo de los pomos, de 10 cm de diámetro, su cáscara es lisa, brillante y delgada, de color verde, amarillo verdoso o rojo según la variedad del árbol; en el centro se ubica el corazón que encierra las semillas de color café separadas de las partes carnosas que provienen del receptáculo. Cuando la fruta está madura la pulpa es de color amarillo crema o amarillo verdoso, compacta pero jugosa, dulce, con olor fresco y característico. Los residuos tóxicos están sujetos a la tolerancia establecida por la SARH y la SSA.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico, madera o cartón preferentemente con charolas de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
35%	1.5

Conceptos Nutriológicos

Contiene 16.5% de hidratos de carbono, 2% de fibra dietaria, la pulpa es muy rica en pectinas; la parte central de la fruta (corazón) contiene celulosa y hemicelulosa, es baja en calcio y hierro, tiene un índice glucémico medio. Contiene taninos que tienen efecto de astringencia.
Contiene ácido málico responsable de la acidez del jugo de manzana. Potasio (158 mg/100 g).

Factor de Riesgo

Puede ocasionar flatulencia y pirosis, por su contenido de oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, arabinosa y verbascosa). Debe controlarse su ingesta en diabetes mellitus, hipotiroidismo y obesidad, por la pectina contenida en la cáscara no se recomienda en estreñimiento y (sin cáscara, cortada y cocida) durante la preparación de estudios radiológicos ni endoscópicos de colon, así como en urografías excretoras, dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

En todo tipo de dietas, desde los primeros meses de la ablactación para la preparación de papillas, especialmente útil en dietas bajas en calcio; en problemas de deglución y esofagitis cuando se modifica en consistencia y fibra por la cocción, por su contenido de pectina es útil en los síndromes diarreicos. En la insuficiencia renal crónica por su moderado contenido de potasio. Es parte importante de la dieta Brat. (Plátano, pan tostado, manzana y arroz) utilizada mundialmente para el tratamiento de las diarreas. Por su contenido de fibra y

vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C. Por su contenido en fibra y su textura sirve para la estimulación de las encías y tiene una función de autoclisis (autolimpieza), estimula el flujo de la saliva, con lo cual se modifica el pH, por lo que es de baja cariogenicidad.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de textura lisa, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. Color: variedades rojas, cáscara de color rojo claro, rojo o rojo obscuro en un 75% de su superficie. Variedades mixtas. Cáscara como mínimo de un 50% de su superficie colocada con estrías de color rojo y el resto de color característico de su variedad. Variedades amarillas. Cáscara de color verde en un mínimo del 75% de su superficie. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La pectina puede disminuir la absorción de la digoxina y el acetaminofén. El clofibrato disminuye la absorción de glucosa. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce hipoglucemia. La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia. La fibra reduce la absorción de pravastatina.

Clave	Genérico
480 301 1900	**MELON**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 1901 480 301 1902	MELON CHINO MELON VALENCIANO
Sinónimos	Nombre Científico
	Cucumis melo L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo

	++
Descripción General	
Es un fruto sincárpico y carnoso de tipo pepónide. De forma esferoidal ligeramente alargado, de diámetro mayor de 13 a 17 cm, aromático, dulce y suave; la pulpa es carnosa y blanda, de color anaranjado o verde según la variedad, jugosa y sápida. Su cáscara es reticulada con líneas de superficie que formen una pared en la superficie del fruto.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
50%	2.0
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 6.6% de hidratos de carbono, 92% de humedad, alto contenido de potasio, hemicelulosa, pectina. Excelente fuente de retinol en la variedad melón chino y de vitamina C en el valenciano aporta 1% de fibra.	
Factor de Riesgo	
Puede provocar flatulencia por su contenido de oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaginosa, arabinosa y verbascosa), por su contenido de potasio en la hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. Por su consistencia dura en los problemas bucodontomaxilares, disfagias, várices esofágicas, pacientes edéntulos; cuando se consume como único alimento, tiene un alto índice glucémico. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiográficos y endoscópicos de colon, en urografías, así como en dietas de poco y mínimo residuo.	
Utilidad	
En dietas bajas en hidratos de carbono. En enfermedades crónico-degenerativas como en la diabetes mellitus, obesidad, hipotiroidismo, en hipokalemia por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).	
Criterios de Calidad	
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.	
Conceptos Tecnológicos	
Interacción con Medicamentos	
La pectina disminuye la absorción de digoxina y el acetaminofén. El aceite mineral, la	

penicilina y los corticosteroides aumentan la excreción urinaria de potasio. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono. El ácido acetilsalicílico y la carbamacepina aumentan la excreción urinaria de vitamina C, la fibra reduce la absorción de la pravastatina. El clofibrato disminuye la absorción de glucosa.

Clave	Genérico
480 301 2000	**NARANJA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 2001 480 301 2002	NARANJA AGRIA NARANJA SIN SEMILLA
Sinónimos	Nombre Científico
	Citrus sinensis, L.. (Naranja sin semilla), Citrus aurantium L.. (naranja agria)
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General

Fruto de la familia de las rutáceas, hesperidio de forma redonda, de 8 a 12 cm de diámetro, de consistencia suave; la cáscara tiene dos capas; una gruesa, de color anaranjado, cuando la fruta está madura posee glándulas que secretan sustancias esenciales de aroma peculiar y una capa interna de la cáscara (mesocarpio) que es blanca y blanda, rica en pectinas; el endocarpio está formado por gajos muy jugosos de color anaranjado, muy dulces y de sabor característico. Los residuos tóxicos serán establecidos a la tolerancia de la SARH y la SSA.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos; para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.
Nota: En caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
37%	1.6

Conceptos Nutriológicos

Tiene 11.80% de hidratos de carbono y 2% de fibra, fuente de ácido ascórbico y retinol equivalente que son antioxidantes, fuente moderada de potasio (200 mg/100g), tiamina, calcio, fósforo, ácido fólico y lisina. Su jugo tiene un alto índice glucémico. Contiene flavonoides con actividad antihemorrágica. La naringenina imparte el sabor amargo y característico que se modifica conforme a su grado de madurez. Su sabor depende del contenido de agua, ácido cítrico y sacarosa.

Factor de Riesgo
Potencialmente alergénica por el contenido de aceites presentes en la cáscara para el lactante antes del año de edad, por lo que se recomienda proporcionarla sin cáscara o retirarla antes de preparar el jugo. Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, esofagitis, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. Por su contenido en hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo, en SIDA (a tolerancia). Por su acidez en pacientes con quimio y radioterapia, transplante de médula ósea y xerostomía. Por su vitamina C, en exceso puede favorecer la formación de cálculos de oxalatos. En colostomía e ileostomía por digerirse en forma incompleta. Por sus características físicas no se debe dar entera a pacientes con problemas de masticación y deglución como los neurológicos.
Utilidad
Se recomienda durante todas las etapas de la vida como fuente de vitamina C, ya que favorece la absorción de hierro. Por su contenido de potasio y vitamina C en geriatría y en artritis reumatoide. Útil en las enfermedades crónico-degenerativas como hipertensión arterial, en dislipidemias, diabetes mellitus y obesidad (consumir con la mayor cantidad posible de la cáscara interna), en insuficiencia renal sin hiperkalemia; para la prevención de osteoporosis; en dietas hipohidrocarbonadas y abundantes en fibras y potasio, por su contenido vitamínico se incluye en enfermedades hepáticas, de vías biliares y en pancreatitis; así como en enfermedades hipermetabólicas. En pacientes neurológicos como en accidentes apopléticos por su alto contenido en potasio, por su contenido en fibra en esclerosis múltiple; por su contenido en vitamina A en fibrosis quística, enfermedad pulmonar obstructiva crónica y asma (a tolerancia). Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, sin moho. Tiene forma, olor y sabor característico de su verde consistencia, firme y cáscara razonable, lisa, de color característico a su variedad y madurez. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos
Los jugos cítricos producen alcalinización de la orina. El ácido acetilsalicílico aumenta la excreción urinaria de vitamina C y su uso prolongado provoca deplesión de potasio. El trimetropin interfiere en el metabolismo del ácido fólico. El metronidazol inhibe la conversión de folatos. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C y riboflavina. La primidona provoca carencia de folatos y vitamina A. El digital y la digoxina inhiben la absorción de tiamina. La fibra reduce la absorción de pravastatina.
Revisión: julio de 2011

Clave	Genérico
480 301 2100	**PAPAYA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 2101 480 301 2102	PAPAYA AMARILLA, PAPAYA ROJA.
Sinónimos	Nombre Científico
	Carica papaya L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General
Fruto tropical de la familia de las caricáceas, es de forma ovoide, cáscara que va del color verde al color amarillo para la papaya tipo cera y de verde a anaranjado para la papaya tipo "mamey", lisa y brillante. De acuerdo a la variedad el fruto puede pesar de 0.5 a 4 kg. La pulpa es amarilla o amarilla anaranjada, en ocasiones amarillo rosada, de sabor dulce, es además olorosa y muy sápida. Los residuos tóxicos son los establecidos a tolerancia de la SARH y la SSA.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
32%	1.4

Conceptos Nutriológicos
Contiene fibra dietaria (1.2%) con alto contenido de pectina, resulta muy blanda, contiene betacarotenos y vitamina C, es rica en potasio y 10% en hidratos de carbono. La papaína que contiene desdobla proteínas, (reblandece los tejidos), también tiene aminoácidos.
Factor de Riesgo

Su abuso favorece la hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica; en diarreas por su acción laxante. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon y en urografías excretoras.
Utilidad
Específicamente en dietas bajas en hidratos de carbono; en todo tipo de dietas, desde los primeros meses de la ablactación para la preparación de papillas, excepto las bajas en residuo, en la hipokalemia, útil en el estreñimiento atónico. En las enfermedades crónico-degenerativas. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Con forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Las sales de aluminio y magnesio disminuyen la absorción de vitaminas hidrosolubles. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El ácido acetilsalicílico aumenta la excreción urinaria de vitamina C. La colchicina disminuye la absorción de carotenos y potasio. La pravastatina con fibra reduce su absorción. La neomicina y la kanamicina disminuyen la absorción de carotenos. El metoprolol y la glibenclamida modifican el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hiperglucemia.

Clave	Genérico
480 301 2200	**PERA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad

480 301 2201 480 301 2202 480 301 2203 480 301 2204 480 301 2205	PERA AMERICANA PERA MANTEQUILLA PERA MOTA PERA PARAISO PERA ROJA
Sinónimos	Nombre Científico
	Pyrus communis L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

El fruto es carnoso, de forma inconfundible. Su cáscara es lisa, de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con mayor contenido celulósico que otros pomos. La pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente "harinosa" al paladar, de sabor dulce aromático y con menos pectina que la manzana; el corazón es similar al de la manzana y sus semillas son pequeñas, cafés, semiplanas y duras.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
23%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 15.9% de hidratos de carbono, 2% de fibra, principalmente de celulosa, es fuente de ácido fólico, contiene oxalato de calcio en forma de cristales. Contenido moderado de potasio (125 mg/%). Pobre contenido de vitamina C, sodio, hierro, cinc, retinol y cobalamina. Contiene taninos que tienen efectos de astringencia.

Factor de Riesgo

En litiasis renoureteral por los oxalatos de calcio. Su abuso puede ser factor de riesgo en la diabetes, hipoglucemia reactiva y obesidad. No debe consumirse cruda en la hernia hiatal, gastritis, úlcera péptica, colon irritable, colitis ulcerativa, síndrome de intestino corto, síndromes diarreicos. No se recomienda su consumo durante la preparación para estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, así como en dietas de poco o mínimo residuo.

Utilidad

En dietas hiposódicas e hipopotásicas; mondada y cocida en dietas blandas; los primeros meses de la ablactación para la preparación de papillas. Por su contenido de ácido fólico para la prevención de la anemia megaloblástica. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico

y preserva la vitamina C. Por su astringencia, es útil en diarreas.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido de fibra disminuye la absorción de pravastatina. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de potasio. Los corticosteroides, el naproxeno, la neomicina y la tetraciclina disminuyen la absorción de potasio.

Clave	Genérico
480 301 2300	**PERON**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 2301	PERON GOLDEN
Sinónimos	Nombre Científico
	Pyrus malus Lv.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Es de forma redonda, consistencia firme, similar a la manzana, pero la cáscara es menos delgada, de color verde o amarillo y/o lisa; la pulpa es amarillo verdoso o amarillo claro, con sabor menos dulce o agridulce, su olor es suave y fresco.	
Presentación	
A granel por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
35%	1.4
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 15.9% de hidratos de carbono, 2% de fibra, pobre contenido de vitamina C, sodio,	

hierro, cinc, retinol y cobalamina.
Factor de Riesgo
Su abuso puede ser factor de riesgo en la diabetes, hipoglucemia reactiva y obesidad. No debe consumirse cruda en la hernia hiatal, gastritis, úlcera péptica, colon irritable, colitis ulcerativa, síndrome de intestino corto, síndromes diarreicos. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, así como en dietas de poco o mínimo residuo. Es potencialmente alergénico al generar reacciones cruzadas en los alérgicos al polen.
Utilidad
En dietas hiposódicas e hipopotásicas; mondado y cocido en dietas blandas y en los primeros meses de la ablactación para la preparación de papillas. Por su contenido de ácido fólico, se recomienda para la prevención de la anemia megaloblástica. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Por su contenido en fibra y su textura sirve para la estimulación de las encías y tiene una función de autoclisis (autolimpieza), estímula el flujo de la saliva, con lo cual se modifica el pH, por lo que es de baja cariogenicidad.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido de fibra disminuye la absorción de pravastatina. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de potasio. Los corticosteroides, el naproxeno, la neomicina y la tetraciclina disminuyen la absorción de potasio.

Clave	Genérico
480 301 2400	**PIÑA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad

Sinónimos	Nombre Científico
	Ananas sativus S.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General

Fruto tropical de la familia de las bromeliáceas, la piña madura que pesa de 1.5 a 3 kg tiene una forma característica cilíndrica, alargada que termina en su extremo superior, gradualmente de menor diámetro, rematada por una corona formada por hojas dispuestas en roseta, su color varía de verde-amarillo a amarillo-anaranjado, su pulpa amarilla es muy jugosa y agridulce, su eje central es más consistente con mayor cantidad de celulosa, de olor y sabor intensos y de consistencia ligeramente firme a la masticación. La piña alcanza su punto sazón cuando la fruta adquiere un tono verde obscuro y las bayas se tornan planas y bien formadas.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
50%	2.0

Conceptos Nutriológicos

Tiene 12.4% de hidratos de carbono, es fuente de fibra (1.4 g%), vitamina C y carotenoides, moderado contenido de potasio (113 mg/100g).
Pobre en fósforo, hierro, cinc, sodio y cobalamina.

Factor de Riesgo

Su abuso es un factor de riesgo en la diabetes mellitus, hipoglucemia reactiva y obesidad. No se recomienda en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, síndromes diarreicos, en cirugías y resección intestinal, puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos, endoscópicos de colon, urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

En dietas hipohidrocarbonadas, ricas en potasio. Por su contenido de vitamina C es fuente de antioxidantes, además favorece la absorción de hierro. Es útil en las enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido bajo en sodio y rico en potasio, se recomienda en el tratamiento de la hipertensión arterial. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y

ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina aumentan la excreción urinaria de vitamina C. La fibra reduce la absorción de la pravastatina. La primidona, los corticosteroides y el naproxeno reducen la absorción de potasio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio.

Clave	Genérico
480 301 2500	**PLATANO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 2501 480 301 2502 480 301 2503 480 301 2504 480 301 2505	PLATANO DOMINICO PLATANO MACHO PLATANO MANZANO PLATANO MORADO PLATANO TABASCO
Sinónimos	Nombre Científico
	Musa sapientum sp.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo

Descripción General
Los frutos son bayas de forma alargada y característica, la fruta madura mide de 10 a 30 cm según la variedad, su cáscara de color amarillo que gradualmente adquiere motas café obscuro o negras que denotan distintos grados de madurez, su consistencia es blanda pero muy resistente, la pulpa es blanda, blanco amarillenta, rica en almidón y otros hidratos de carbono, el primero disminuye conforme los segundos aumentan según el grado de madurez, su aroma es dulce y suave, sus variedades se difieren por su tamaño, color y contenido de hidratos de carbono.

Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
45%	1.5
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 22% de hidratos de carbono, buena fuente de fibra (2.1g%), retinol, vitamina C y ácido fólico. Generosa en su contenido de potasio (370 mg%). Pobre en sodio, hierro, calcio, cinc y cobalamina. Es fuente de fructo-oligosacáridos.	
Factor de Riesgo	
Por su alto contenido de hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en diabetes mellitus, hipoglucemia reactiva y obesidad. En diverticulosis y estreñimiento. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, así como en dietas de mínimo residuo. La cáscara y las semillas son potencialmente alergénicas y contienen tiramina, por lo que es de riesgo en pacientes con migraña. No se recomienda en niños menores de 6 meses con antecedentes de alergenicidad. Por su contenido en potasio en hiperkalemia. Por su consistencia provoca adherencia a la placa dental, siendo cariogenico.	
Utilidad	
Por su textura y digestibilidad cuando está maduro es útil para dar inicio a la ablactación, en pacientes con problemas bucodentomaxilares, en disfagias y pacientes edéntulos. Es bien tolerada en trastornos del aparato gastrointestinal leves y en dietas de poco residuo. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).	
Criterios de Calidad	
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas, exentas de daños causados por temperaturas bajas, con grado de madurez satisfactorio. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.	
Conceptos Tecnológicos	
Interacción con Medicamentos	
Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio. La primidona y la carbamacepina inhiben la absorción de potasio. El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina aumentan la excreción urinaria de vitamina	

C. La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclosfamida ocasiona una deficiente absorción de hidratos de carbono.
El aceite mineral, la pirimetamina, el metotrexate y el disulfurán reducen la absorción del ácido fólico.

Clave	Genérico
480 301 2600	**SANDIA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Citrullus lanatus
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Es el fruto sincárpico y carnoso, pepónide, esferoidal, alargado, su cáscara es verde obscuro, brillante, lisa y resistente aunque no demasiado dura. Las capas que le siguen son blancas con alto contenido de fibra dietaria, no celulósica, la pulpa es de color rojo, su aroma es suave, fresco y de gusto dulce.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
50%	2.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 7.2% de hidratos de carbono, excelente fuente de fósforo (283 mg/%) y carotenoides. Contiene 2300 mg/100g de b-carotenos y 4100 mg/100g de licopenos, moderado contenido de vitamina C y potasio (116 mg/%). Pobre en fibra (0.30 g%), sodio, hierro, cinc y cobalamina.

Factor de Riesgo

Por su contenido de hidratos de carbono aún cuado es bajo, debe controlarse su ingesta en la diabetes mellitus, hipoglucemia reactiva y obesidad, no se recomienda en la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica y síndromes diarreicos. Su abuso puede causar hiperkalemia e hiperfosfatemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo. Por su contenido en fósforo con calcio puede formar ácido fítico.

Utilidad
En dietas hipohidrocarbonadas, para enfermedades crónico degenerativas es vector de antioxidantes como la vitamina C que favorece la absorción de hierro y los b-carotenos que tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina aumentan la excreción urinaria de vitamina C. La fibra insoluble reduce la absorción de la pravastatina. La primidona, los corticosteroides y el naproxeno reducen la absorción de potasio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio.

Clave	**Genérico**
480 301 2700	**TEJOCOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Crataegus mexicana
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es un fruto silvestre que se encuentra en los bosques de coníferas y encinos. Su fruto es una especie de baya llamada "Pomo" cuya parte comestible está constituida por el cáliz, es	

semejante a una pequeña manzana, de color amarillo rojizo. La pulpa es maciza, amarilla, de sabor azucarado, acidulada, ligeramente amarga y muy aromática.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, con charolas de separación de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
30%	1.4

Conceptos Nutriológicos
Tiene el 22% de hidratos de carbono, 75% de humedad, 2.70% de fibra a base de pectina, fuente de calcio, pequeñas cantidades de vitamina C, excelente fuente de retinol: 422 mg/100 g.
Factor de Riesgo
Por su alto contenido de fibra puede estimular la secreción gástrica y dañar la mucosa como en la hernia hiatal, en reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, en cirugías, resección intestinal y diarreas. Por su alto contenido en hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en diabetes mellitus y obesidad. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos, endoscópicos de colon, en urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo, en SIDA (a tolerancia). Por su acidez en pacientes con quimio y radioterapia, transplante de médula ósea y xerostomía, en niños pequeños las semillas representan un riesgo de asfixia.
Utilidad
Por su contenido en pectina en los síndromes diarreicos, (cocido) por su alto contenido en hidratos de carbono en dietas hiperenergéticas en todas las edades. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Por su contenido en retinol en enfermedades respiratorias.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Presentar forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad, a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar el peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra reduce la absorción de hipocolesterolemiantes.

Clave	**Genérico**
480 301 2800	**TORONJA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS

Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 2801	480 301 2801 TORONJA ROJA
Sinónimos	Nombre Científico
	Citrus grandis
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General

Es un fruto carnoso de la familia de las rutáceas, de forma redonda y de 14 a 18 cm de diámetro, la cáscara es de color verde limón y amarillo, brillante, lisa, con pequeños orificios que corresponden a las glándulas secretoras de sustancias que le dan un olor peculiar, la capa interior es blanda, blanca, gruesa y esponjosa, de estructuras trabeculares, de fibra dietaria, rica en hemicelulosa, la pulpa está organizada en gajos; en cada uno de ellos se alberga una semilla y están limitados por tabiques membrosos de mayor contenido celulósico, en su interior se encuentran "pelos" fusiformes muy jugosos (50% de su peso), de olor suave, gusto dulce y consistencia firme.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de madera, cartón y bolsas de polietileno o malla.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
45%	1.7

Conceptos Nutriológicos

Contiene 11.1% de hidratos de carbono, buena fuente de fibra (1.3%), vitamina C y moderado contenido de potasio (139 mg/%), pobre en hierro, cinc, sodio y cobalamina. Aporta carotenoides la toronja roja, contiene 1310 mg/100g de b-carotenos y 3362 mg/100g de licopenos; el jugo de toronja contiene varios flavonoides como glucosidos, como la naringenina, quercetina y kaempferol. La naringenina imparte el sabor amargo y característico que se modifica conforme a su grado de madurez. Su sabor depende del contenido de agua, ácido cítrico y sacarosa.

Factor de Riesgo

En la hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, esofagitis, gastritis, úlcera péptica, síndormes diarreicos. Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos, de colon, ni en urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

En dietas hiperenergéticas, hipograsas y ricas en fibra como en las enfermedades crónico-degenerativas (diabetes, obesidad), diverticulosis y estreñimiento atónico; por su contenido de potasio en la hipokalemia e hipertensión arterial.
Su contenido en vitamina C favorece la absorción de hierro. Los b-carotenos tienen efectos de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.

Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina aumentan la excreción urinaria de vitamina C. La fibra reduce la absorción de la pravastatina. La primidona, los corticosteroides y el naproxeno reducen la absorción de potasio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio. El jugo de toronja puede inhibir enzimas específicas como las relacionadas con los nuevos inhibidores de proteasas, los flavonoides del jugo inhiben las enzimas metabolizadoras de fármacos del sistema de citocromo P-450 (nifidipina).

Clave	Genérico
480 301 2900	**TUNA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Opuntia sp.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Fruto de terrenos áridos, es una baya de forma ovoidal, con diámetro de 6 a 9 cm, es carnoso	

y de sabor muy dulce cuando madura. La cáscara es de color verde claro, con numerosas espinas. En su composición participan cuerpos celulósicos ricos en cera, la pulpa está constituida básicamente por semillas y funículos que la unen al resto del fruto, las semillas son abundantes, duras por su contenido celulósico y discordales. Los funículos son largos, carnosos y llenos de jugo dulce, olor suave y consistencia firme.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de madera o de cartón.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
50%	2.0

Conceptos Nutriológicos

Aporta 10 g de Hidratos de Carbono por 100 g, excelente fuente de fibra (4.5 g/100g), potasio (220 mg/100g) y vitamina C; pobre en sodio, hierro, cinc y cobalamina.

Factor de Riesgo

Por el tamaño de las semillas y su consistencia no se recomienda en lactantes y en pacientes con disfagias, ya que existe riesgo de asfixia. En diverticulosis puede obstruir e inflamar. Es factor de riesgo en la hiperkalemia de la insuficiencia renal. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo, en la cirugía y resección intestinal, en síndromes diarreicos, colitis ulcerativa y enfermedad de Crohn.
Tiene un alto índice glucémico aún cuando su contenido de Hidratos de Carbono es bajo.

Utilidad

En dietas hiperenergéticas, hiposódicas y generosas en fibra; por su contenido en potasio en hipokalemia. Por su contenido de fibra y de relativamente bajo de hidratos de carbono, es útil en enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad. Exentas de ahuates (espinas grandes). El grado de madurez se determina por el contenido de sólidos solubles totales (no menor al 11%).Comprobar peso neto de entrega.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

El albendazol, el ácido acetilsalicílico, la carbamacepina y la tetraciclina aumentan la excreción urinaria de vitamina C. La fibra reduce la absorción de la pravastatina. La primidona, los

corticosteroides y el naproxeno reducen la absorción de potasio. Los inmunosupresores y la furosemida aumentan la excreción urinaria de potasio.

Clave	Genérico
480 301 3000	**UVA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 3001 480 301 3002 480 301 3003 480 301 3004	UVA CARDENAL UVA MOSCATEL UVA SIN SEMILLA UVA PROCESADA DESHIDRATADA (descripción anexa)
Sinónimos	Nombre Científico
	Vitis vinifera L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Para guardería sólo se autoriza la variedad sin semilla.	+++
Descripción General	
Fruto de la familia de las ampelidáceas, en baya (grimo), de forma esférica, sincárpica y carnosa muy jugosa que se agrupa en racimos; la cáscara es delgada y resistente, su color varía del verde limón al rojo solferino obscuro; de pulpa aromática, de sabor dulce y ácido según su variedad.	
Presentación	
En racimos a granel, por peso en kilogramos, en bolsas de polietileno perforadas o cajas de madera o de cartón. Puede ser con semilla o sin semilla.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
35%	1.7
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 17.8% de hidratos de carbono, 1.3% de fibra, buena fuente de potasio (185 mg/100 g) y vitamina C, además tiene pequeñas cantidades de retinol, magnesio y ácido fólico. Contiene flavonoides.	
Factor de Riesgo	
Debido al uso de pesticidas deben extremarse sus medidas de higiene. La uva negra tiene taninos que pueden dar origen a migraña en personas sensibles, su índice glucémico es alto por lo que debe controlarse su consumo en diabéticos e hiperglicemia reactiva. Su abuso puede causar hiperkalemia en pacientes con Insuficiencia renal crónica. Por las semillas, en niños menores existe riesgo de asfixia.	
Utilidad	
Por su contenido en vitamina C facilita la absorción de hierro, por su contenido en potasio es	

útil en hipokalemia e hipertensión, en dietas bajas en sodio. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago). Los flavonoides tienen efectos anticancerígenos de protección en enfermedades cardiovasculares por su efecto antioxidante del sistema lipídico y preserva la vitamina C. Por su contenido de hidratos de carbono como fuente energética y tienen función farmacológica sobre una disminución de la permeabilidad vascular, aceleran la cicatrización y mejoran la vista nocturna.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca y limpia; de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagassin moho. Debe tener forma, sabor y olor característico del tipo o variedad.
Comprobar el peso neto de entrega.
Los racimos no deben estar demasiado raleados ni compactos. Los escobajos (ramos deben ser fuertes, no secos, no quebradizos. El color debe ser de acuerdo a su variedad: negras o tintas, rojas o rosadas y blancas (púrpura), rosa obscuro, verde claro a amarillo dorado. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El trimetropín interfiere el metabolismo del ácido fólico. El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce hiperglicemia. El ácido acetilsalicílico incrementa la excreción urinaria de vitamina C y la deplesión de potasio.

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 3004	**UVA PROCESADA DESHIDRATADA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Uva pasa, pasitas	Vitis vinifera L
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Para guarderías sólo se autoriza la variedad sin semillas. Vigilar su	+++

utilización por su alto costo.	

Descripción General

Se obtiene de la desecación de las uvas frescas, sanas, de variedades que se ajustan a las características de la Vitis vinifera L. (con exclusión de las pasas de Corinto), limpias, lavadas, sin pedúnculos ni pedicelos (excepto el tipo málaga). Existen 2 tipos: Sin semillas y con semillas.

Presentación

En bolsas de plástico o envasadas en bolsas de polipropileno, por peso en kilogramos, debidamente etiquetadas.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
35%	1.7

Conceptos Nutriológicos

Humedad 13 a 22%, alto contenido de fibra, (2.3%) y un alto contenido energético; contiene 185 mg/100g de potasio, no contiene sodio.

Factor de Riesgo

La uva negra tiene taninos que pueden dar origen a migraña en personas sensibles, su índice glucémico es alto, así como su contenido energético, por lo que debe controlarse su consumo en diabéticos e hiperglicemia reactiva. Su abuso puede causar hiperkalemia en pacientes con insuficiencia renal crónica. Por su contenido de fibra, no se recomienda en dietas con bajo o mínimo residuo.
Por su consistencia provoca adherencia a la placa dental, siendo cariogénica.

Utilidad

Por su contenido en potasio en hipokalemia e hipertensión y bajas en sodio. En la alimentación de los niños y adolescentes. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Por su contenido de hidratos de carbono en dietas hiperenergéticas.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, libre de polvo y plagas, sin apariencia blanquecina o con indicios de moho. Tener forma, sabor y olor característico.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
Comprobar el peso neto de entrega y uniformidad en el tamaño. El color será de acuerdo a su variedad. La deshidratación a que son sometidas las uvas, lleva al fruto hasta un contenido de agua muy bajo y a un pH bajo, para evitar la descomposición del producto y darle un aspecto brillante. Durante esta operación se permite la adición de agentes conservadores, tales como el bióxido de azufre (metabisulfito de sodio) o ácido sórbico. Desecarlas al sol evita el uso de estos conservadores, pero es indispensable garantizar buenas prácticas de higiene durante el proceso.

Conceptos Tecnológicos

La deshidratación se realiza por secado al sol o en forma mecánica en cámaras de

calentamiento forzado.
Interacción con Medicamentos
El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce hiperglicemia. El ácido acetilsalicílico aumenta la deplesión de potasio.

Clave	Genérico
480 301 3100	**ZAPOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 301 3101 480 301 3102 480 301 3103	ZAPOTE AMARILLO, ZAPOTE BLANCO, ZAPOTE NEGRO.
Sinónimos	Nombre Científico
	Zapote Amarillo (Mammea americana L) zapote negro (Diospyros ebenaster retz) zapote blanco (Casimiroa edulis)
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
El zapote amarillo es de uso regional y de temporada.	++
Descripción General	
El zapote amarillo es una fruta en forma redonda u ovoide con un diámetro medio que varía entre 3 y 13 cm. La cáscara es verde o amarilla, generalmente brillante. La pulpa es compacta, de color amarillo anaranjado y cuando la fruta está madura tiene alto contenido de hidratos de carbono; con aroma suave de sabor poco dulce, pero peculiar. El zapote blanco es una rutácea que prospera a no más de 1,500 m de altura sobre el nivel del mar, en climas semicálidos o cálidos. La fruta es de forma redonda con menores diámetros transversos al acercarse a uno de sus polos, lo que le da una forma que recuerda a la pera. Su eje es mayor de 9 a 10 cm y el diámetro máximo cercano a los 7 cm de acuerdo a la cepa o variedad. La cáscara es verde, más bien obscura, lisa, brillante; sus estructuras externas de alto contenido celulósico que confieren protección a la pulpa y a pesar de eso ésta es suave. Zapote negro. Se considera una ebenácea de la que existen diversas variedades y progresa a menos de 1500 m de altura sobre el nivel del mar, en climas semicálidos y cálidos. El fruto es una baya globosa de 8 a 10 cm de diámetro ecuatorial, con cáscara verde, delgada, no muy lisa y brillante, adherida a la pulpa. La pulpa es casi negra cuando la fruta está madura, es moderadamente agridulce, suave de consistencia y suave de olor. Las semillas son de 5 a 10, según la variedad, aplanadas y no están protegidas por el endocarpio.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o cartón, con separación y protección para su manejo.	

Desecho Máximo	Factor de Corrección
45%	1.6

Conceptos Nutriológicos
El zapote amarillo contiene el 20% de hidratos de carbono; el blanco 16% y el negro 14.5%. En las tres variedades existe un promedio de 1.2% de fibra. El zapote negro tiene mayor contenido de calcio de los tres con 47 mg %. Es fuente de retinol (destacando el amarillo con 18 mg) y vitamina C (sobre todo el negro con 83 mg).
Factor de Riesgo
Por su contenido elevado de hidratos de carbono se recomienda controlar su consumo en la diabetes mellitus, obesidad e hipoglucemia reactiva. Por ser fuente de ácidos orgánicos tiene acción laxante suave, por lo que puede ser un factor de riesgo en los síndromes diarreicos, cirugía y resección intestinal. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en las urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo. Por sus semillas duras no se recomienda dar esta fruta entera en niños de corta edad porque puede causar asfixia. El zapote negro puede obscurecer las heces y propiciar un diagnóstico erróneo de sangrado de tubo digestivo.
Utilidad
Por su contenido de hidratos de carbono es de utilidad en pacientes con necesidades energéticas altas. En los lactantes sanos se puede consumir quitándo las semillas, molido y colado. Por su contenido de vitaminas A y C son fuente de antioxidantes. Por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Por su efecto laxante suave se recomienda en el estreñimiento atónico. Por su contenido de fibra y vitaminas, las frutas tienen efecto protector contra el cáncer. Los antioxidantes detienen o inactivan los radicales libres que favorecen el envejecimiento, la formación de placas ateromatosas y padecimientos cardíacos; algunos trastornos neurológicos como la enfermedad de Alzheimer (aún en estudio) y el desarrollo de algunos tipos de cáncer (principalmente de estómago).
Criterios de Calidad
Debe estar bien desarrollado, sano entero, fresco, limpio, sin humedad exterior anormal, libre de plagas o magulladuras. Debe tener el grado de madurez necesario para su consumo. Se deben verificar el peso neto de entrega y la integridad y limpieza de los empaques.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La fibra disminuye la absorción de la pravastatina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. Los corticosteroides, la furosemida y las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio y vitamina C. La colchicina reduce la absorción de vitamina A. El clofibrato disminuye la absorción de glucosa.

SUBGRUPO: 302 VEGETALES

Clave	Genérico
480 302 0100	**ACELGA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Beta vulgaris var
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	++

Descripción General

De la familia de las Quenopodáceas. Sus hojas son grandes, anchas y rugosas; de color verde obscuro y brillante, peciolo largo, grueso y acanalado de color blanco ligeramente verdoso, de 15 a 30 cm de largo.

Presentación

A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso (sin rebasar los 15 Kg.).
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 4.8% de hidratos de carbono, bajo contenido energético, rica en retinol, hierro, potasio, sodio, magnesio, ácido fólico, purinas, 2.5% de fibra principalmente celulosa, aminoácidos como isoleucina, treonina, lisina, fenilalanina y leucina. Aporta 158 mg de calcio/100 g.
Contiene 645 mg de oxalatos/100 g. La acelga cruda contiene 3647 mg/100 g de b-carotenos, 45 de a-carotenos.

Factor de Riesgo

Por su alto contenido de potasio no se recomienda en la hiperkalemia, por su contenido de vitamina K en la hipercoagulabilidad y en pacientes con valvulopatías, por su alto contenido de sodio es conveniente controlar su ingesta en las enfermedades hipertensivas, por su difícil higienización puede favorecer la parasitosis e infecciones gastrointestinales. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de

colon, en las urografías excretoras ni en dietas de poco y mínimo residuo. Potencialmente alergénico. Por su contenido en oxalatos en la formación de cálculos renales.

Utilidad

En dietas altas en potasio y retinol; por su contenido de potasio en la hipokalemia y en la farmacoterapia con diuréticos perdedores de potasio, en dietas hipoenergéticas e hipohidrocarbonadas, especialmente útil en anemia debido a que es excelente regenerador de eritrocitos por el contenido de hierro; siendo recomendable para niños pequeños proporcionándola cocida; por su contenido de vitamina A es útil como antioxidante, fuente de fibra, por lo que se recomienda su ingestión en estreñimiento y diverticulosis. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Útil como fuente de calcio en la prevención de la osteoporosis. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.

Criterios de Calidad

Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.
Las Autoridades de Comercio establecen 3 grados de calidad comercial, aún cuando también se pueden expender como "no clasificadas" Para este Cuadro Básico, éstas últimas no se incluyen.
Los grados de calidad son en orden descendente México Extra, México No. 1 y México No.2, que se determinan basándose en el tamaño de la hoja. Se señalan 3 clases de defectos:
Defectos menores. Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos Mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% de la superficie total o hay evidencias de marchitez, plagas o enfermedades. Defectos Críticos: Los anteriores si cubren más del 25% de la superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto. Para fines de compra no se admiten defectos críticos ni mayores.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La trimetroprima interfiere en el metabolismo del ácido fólico. El uso prolongado del ácido acetilsalicílico se asocia con deplesión de potasio y folato sérico. La colchicina y colestiramina disminuyen la absorción de vitamina A. La penicilina aumenta la excreción de potasio. Los corticoesteroides aumentan la excreción de folatos.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 0200	**AGUACATE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	FRUTAS
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 0201 480 302 0202 480 302 0203	AGUACATE FLORIDA, AGUACATE HASS, AGUACATE VERDE.
Sinónimos	Nombre Científico
	Persea americana Mill.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Cabe aclarar que aunque el aguacate es una fruta, se ubicó en este grupo por la forma de consumo en nuestra población que corresponde más a un vegetal. El fruto es una baya oval de 200 a 300 g de peso; dependiendo de la variedad la cáscara es lisa o áspera, lustrosa, en algunas variedades es blanda y comible por tener escasa celulosa, en otras, coriácea y algo leñosa, su color va de verde a semiobscuro, a veces negro con tonos purpurinos; la pulpa es de color verde, suave oleosa, de consistencia butirosa; su sabor es dulce, suave y peculiar. La semilla no es comestible, es grande y está cubierta de una delgada capa café de alto contenido celulósico poco adherida a la pulpa.

Presentación

A granel por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable perforada, cuando sean cantidades menores de 5 Kg. Caja de plástico con separadores de cartón corrugado (cuando sean cantidades mayores de 5 Kg.)
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
50%	2.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 7.6% de hidratos de carbono, con muy alto contenido energético por las grasas: de 9% en el Florida a 18% en la variedad Hass, con predominio de ácidos grasos monoinsaturados. Contiene mas de 1.5 % de proteínas con predominio de leucina, lisina, valina; rico en potasio, magnesio, ácido fólico, bajo en sodio, tiene mayor contenido de fósforo que de calcio en todas sus variedades. Fuente importante de vitamina
A sobre todo en la variedad hass y de vitamina D con buena biodisponibilidad por su elevado contenido de lípidos. Contiene vitaminoides, carnitina y tiramina. Contiene 34 mg/100g de b-

carotenos y 320 mg/100g de luteína + zeaxantina.

Factor de Riesgo

Por su aporte de energía es factor de riesgo en la diabetes mellitus, obesidad e hipotiroidismo, estimula la producción de colecistoquinina, por lo que debe evitarse en colecistitis, colelitiasis, pancreatitis y esteatorrea. Por su contenido de tiramina se debe limitar en migrañas. Por su contenido en potasio en insuficiencia renal con hiperkalemia.

Utilidad

Por su contenido de ácidos grasos monoinsaturados se recomienda en hipercolesterolemia, hipertrigliceridemias y diabetes mellitus; con una ingesta controlada en dietas bajas en sodio y altas en potasio, en dietas hiperenergéticas. Los carotenoides tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Como fuente de vitamina D ayuda a la absorción del calcio. Por su contenido de proteínas de origen vegetal, es útil en dietas con restricción de proteínas de origen animal y en pacientes que requieren un incremento en su consumo proteico.

Criterios de Calidad

Los frutos deben estar sanos, limpios, enteros, libres de descomposición, plagas o magulladuras, frescos, bien desarrollados, de consistencia firme y textura característica de la variedad; de forma, sabor, color y olor característicos sin humedad exterior anormal.
Las Autoridades de Comercio establecen 3 grados de calidad comercial y señalan:
Como defectos menores a las raspaduras, rozaduras y manchas. Como defectos mayores a las magulladuras y a enfermedades. Como defectos críticos a las plagas y heridas no cicatrizadas. Para fines de compra no se aceptan defectos críticos y mayores. Vigilar el grado de madurez del producto que es: Para la variedad Hass, cuando la cáscara de la fruta adquiere un color verde mate. Para la variedad verde, cuando la cáscara adquiere un color verde mate y se hacen visibles puntos cafés (lenticelas). Verificar que la entrega corresponda a la variedad, calidad comercial y grado de madurez solicitadas, peso neto de entrega, integridad y limpieza exterior de los empaques. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

Las dietas con alto contenido de grasas aumentan la absorción de la griseofulvina y disminuyen la biodisponibilidad de la Zidovudina. La isoniacida e hidralazina, da reacciones con tiramina. El ácido acetilsalicílico aumenta la excreción urinaria de potasio. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 0300	**APIO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Apium graveolens L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Herbácea de las familias de las umbelíferas, crece en climas fríos a templados. Se utiliza tanto el tallo como las hojas. Se han logrado muchas variedades de apio, que pueden dividirse en dos grupos: apio de penca (uso común) y los de rábano que son raíces. El tallo es de color verde pálido, grueso, lampiño, asurcado y ramoso, compuesto por estructuras celulósicas y las hojas son largas y hendidas de color verde claro a verde oscuro. Se le atribuyen efectos como diurético ligero.

Presentación

A granel o en manojos, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico adecuado al tamaño o peso del alimento.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
33%	1.5

Conceptos Nutriológicos

Contiene 4.2% de hidratos de carbono, fibra 1.5%, moderado contenido de sodio (88 mg %) y de potasio (24 mg %). Contiene calcio (48 mg %). Contiene 710 mg/100g de a-carotenos y 3600 mg/100g de luteína + zeaxantina.

Factor de Riesgo

Por su contenido de fibra, no se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos del colon, en urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo como en la diverticulitis, gastroparesia, cirugía y resección intestinal.

Utilidad

Los b-carotenos tienen efectos de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por la pequeña cantidad en que se usa, es como condimento en múltiples platillos con la finalidad de dar sabor, olor y presentación. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad
Las hojas deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, enteras, libres de humedad exterior anormal, plagas o descomposición, con forma característica, libres de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico. Las Autoridades de Comercio establecen 3 grados de calidad comercial, aún cuando también se pueden expender como "no clasificadas". Para este Cuadro Básico, éstas últimas no se incluyen. Los grados de calidad son en orden descendente México Extra, México No. 1 y México No.2, que se determinan basándose en el tamaño de la hoja. Se señalan 3 clases de defectos: Defectos menores. Presencia de materia extraña (tierra), ligeras magulladuras o manchas en hojas y tallo si cubren menos del 10% de la superficie total. Defectos mayores: Los anteriores si cubren de 10 a 25% de la superficie total o hay evidencias de marchitez, plagas o enfermedades. Defectos Críticos: Los anteriores si cubren más del 25% de la superficie total o enfermedades avanzadas o daños por plagas, perforaciones y roturas que afecten la integridad del producto. Para fines de compra, no se admiten defectos críticos ni mayores.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El uso prolongado del ácido acetilsalicílico se asocia con la deplesión de potasio. La penicilamina, levodopa, aceite mineral y diuréticos aumentan la excreción de potasio. La colchicina disminuye la absorción de potasio. La fibra reduce la absorción de pravastatina.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 0400	**BETABEL**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Sinónimos	Nombre Científico
	Beta vulgaris
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
El betabel es una raíz correspondiente a una variedad de remolacha, su forma puede ser globosa o cónica, de 12 a 15 cm de diámetro, de color rojo morado y de consistencia firme, gusto dulce y olor tenue característico. Puede consumirse crudo o cocido, aunque esta última técnica destruye el ácido ascórbico.	

Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
10%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 10.9% de hidratos de carbono con un alto contenido de sacarosa que le da su dulzor, es rico en potasio, sodio y complejo B, sobre todo en ácido fólico (el de mayor contenido de todos los vegetales), en especial tiene retinol que se encuentra en las hojas y vitamina C. Está considerado como inhibidor de la proteasa. Su contenido de fibra es de 0.8 g %. Aporta 150 mg de calcio en 1 taza.	
Factor de Riesgo	
Por su alto contenido de hidratos de carbono e índice glucémico, es factor de riesgo en la diabetes, obesidad, hipotiroidismo e hipoglucemia reactiva. Por su alto contenido de potasio no se recomienda en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. Su deficiente higienización puede hacerlo vector de parásitos, virus, hongos y bacterias. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras y en dietas de mínimo residuo. Por su contenido en sodio no se recomienda en enfermedad pulmonar obstructiva que contribuye a la retención de líquidos.	
Utilidad	
Por su alto contenido de ácido fólico para prevenir la anemia megaloblástica. Por su alto contenido de potasio en la hipokalemia. En la avitaminosis por ser generosa en el complejo B. Los B-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Buena fuente de calcio en todas las etapas de la vida, por ello se recomienda para lactantes en forma de puré.	
Criterios de Calidad	
Debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco, limpio y de consistencia firme y libre de humedad exterior anormal, heridas y magulladuras, exento de plagas, manchas y daños por insectos. Comprobar peso neto de entrega. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garantice el manejo correcto y la conservación del producto.	
Conceptos Tecnológicos	
Interacción con Medicamentos	
El ácido acetilsalicílico aumenta la excreción urinaria de potasio y disminuye el folato sérico. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de vitamina C. El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce hipoglucemia. La colchicina disminuye la absorción de vitamina B12, potasio y sodio. Las sulfamidas reducen el folato y vitamina del complejo B. La primidona provoca carencia de folatos, biotina, piridoxina y vitamina A. El	

digital y la digoxina inhiben la absorción de tiamina.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 0500	BROCOLI
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 0501	480 302 0501 BROCOLI PROCESADO CONGELADO.
Sinónimos	Nombre Científico
	Bróculi Brassica oleracea L. var botrytis
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización, en estado fresco; en el caso del brocóli congelado, sólo debe usarse cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.	++

Descripción General

Inflorescencias racimosas que se presentan reunidas en cabezuelas de color verde o violeta grisáceo característicos, carnosas, tiernas, de sabor agradable y olor penetrante. Tienen cerca de 10 cm de diámetro. Su madurez se determina por la compactación de la inflorescencia y la abertura de las yemas. En punto sazón la yema está cerrada y la inflorescencia está compacta. La presencia de residuos tóxicos está sujeta a las tolerancias establecidas por la SARH y la SSA, incluyendo residuos de plaguicidas, productos mejoradores de la apariencia y otros. El brócoli congelado es el producto que ha sido seleccionado fresco, limpio y sano de la planta del brécol, siendo clasificado, recolectado, lavado y escalfado suficientemente para lograr una estabilidad adecuada de color y sabor natural; es sometido a un proceso de congelación en equipo apropiado en zonas de temperatura de cristalización máxima, se pasa rápidamente hasta lograr la estabilización térmica a una temperatura de -18°C.

Presentación

Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado. El brócoli congelado deberá venir en bolsas de plástico, selladas y conservadas en congelación a -18° C.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
25%	1.3

Conceptos Nutriológicos

Contiene 5.9% de hidratos de carbono, excelente fuente de vitamina K, ácido fólico, potasio,

fósforo y calcio de buena biodisponibilidad, (240 mg por taza), con moderado contenido de fibra (1.5 g %), más del 3% de proteínas, con valina y arginina. Contiene cierta cantidad de fitoquímicos principalmente Indoles. Además contiene vitaminoides, en especial mioinositol. Contiene 1300 mg/100g de b-carotenos y 1800 mg/100g de luteína + zeaxantina.

Factor de Riesgo

Causa flatulencia por su contenido de oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa), por lo que debe evitarse en pacientes con colostomía e ileostomía. en hernia hiatal, gastritis, úlcera péptica, gastroenteritis, diarreas, colecistitis, colelitiasis, colon irritable, gota. En condiciones de higiene deficiente puede ser portador de parásitos, virus, bacterias, hongos e insectos. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, en dietas de poco y mínimo residuo como en la diverticulitis, cirugía y resección intestinal. En litiasis renal por el calcio (oxalato de calcio).

Utilidad

Por su alto contenido en potasio en la hipokalemia, por su bajo contenido energético en dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas, por su contenido de fibra es útil en diabetes, obesidad, hipotiroidismo; en estreñimiento atónico. Tiene substancias indólicas que contribuyen a la degradación del benzopireno para prevenir cáncer de colon, en enfermedades de vías respiratorias, fibrosis quística y problemas dermatológicos. Por su alto contenido en calcio de buena biodisponibilidad es útil para la prevención de osteoporosis. La biodisponibilidad de su calcio es semejante al de la leche. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Se clasifica en tres grados de calidad, en orden descendente: México extra, México No. 1 y México No. 2, de acuerdo al color, tamaño y calidad.

Los brócolis deben ser frescos, limpios, sanos, enteros y bien desarrollados; tener forma, color y sabor característico, ser compactos y con tallos firmes, estar libres de descomposición o pudrición y de defectos de origen mecánico, metereológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.

Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben reunir además condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y conservación del producto.

En el brócoli congelado se debe garantizar su conservación en congelación permanente a -18° C, sin fluctuaciones, para evitar crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo de sus características sensoriales.

Usar técnicas adecuadas para descongelar. Una vez descongelados no se deben volver a congelar.

Conceptos Tecnológicos

Para el brócoli congelado, una vez recolectado, se lava con un rociamiento suave sobre una banda transmisora, se clasifica eliminando aquellos con manchas o deteriorados, eliminando las piezas rotas, se cortan generalmente en forma manual eliminando las hojas y dejando las

cabezas, después se realiza el escaldado en agua a 100° C durante 2 a 3 minutos, se congelan por lecho fluidizado hasta alcanzar una temperatura interna de - 18° C y se envasan en bolsas de polietileno, conservándose a -18° C.
Interacción con Medicamentos
Por su contenido de vitamina K se disminuye la respuesta terapéutica de warfarina. El piroxicam disminuye la acción de vitamina K. El naproxeno reduce la absorción de calcio. La trimetroprima interfiere en el metabolismo del ácido fólico. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de vitamina C y calcio. El metronidazol inhibe la conversión de folato y la absorción del fósforo. Los diuréticos aumentan la excreción de potasio. La primidona inhibe la absorción de calcio y fósforo.

Clave	Genérico
480 302 0600	**CALABACITA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 0601 480 302 0602	CALABACITA CRIOLLA, CALABACITA ITALIANA.
Sinónimos	Nombre Científico
	Cucurbita mexicana L. (criolla) Cucurbita pepo var melopepo (italiana)
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Es el fruto tierno (no maduro) de la planta de su mismo nombre; el fruto es una pepónide. Su epicarpio (cáscara) es blando y comible, de color verde obscuro al verde claro cremoso, jaspeado o no, liso, brillante; su tamaño se determina en la calabacita criolla en base a su diámetro ecuatorial ya que tiene forma semiesferoidal y va de 5 a 8 cm aproximadamente; en la calabacita italiana se basa en su diámetro polar (longitud) que va de 7 a 12 cm. El mesocarpio de ambas es carnoso y blando; el endocarpio es más jugoso. Las semillas son múltiples, aplanadas, blancas o blanco amarillentas y comibles.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
10%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 3.7% de hidratos de carbono, lo que le da muy bajo valor energético, contiene 90% de agua en la variedad italiana, son fuente de lisina, magnesio, cantidades moderadas de	

potasio, contiene 178 mg de retinol, buena fuente de vitamina C y hierro, bajo en sodio. Aporta fibra 1.5 g % y pequeñas cantidades de calcio. También proporciona 3100 mg de b-carotenos, 3800 mg/100 g de a-carotenos y 1500 mg/100 g de luteína + zeaxantina.

Factor de Riesgo

Ocasiona flatulencia, por su contenido de oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa). Por su fibra no se recomienda en colitis, cirugía, resección intestinal; su consumo excesivo puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica.

Utilidad

Por su bajo valor energético en dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas, en obesidad, hipertensión, enfermedades cardiovasculares, diabetes mellitus, por su contenido bajo de sodio y moderado en potasio es un alimento ideal en las dietas con restricción de sodio; por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Tiene función antioxidante por su contenido en retinol y vitamina C. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer, en purés para la alimentación del lactante.

Criterios de Calidad

El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero, fresco y limpio de consistencia firme y con ausencia de humedad exterior anormal.
Las Autoridades de Comercio establecen tres grados de calidad comercial y los defectos que deben evitarse:
Defectos menores: escasas raspaduras superficiales, heridas cicatrizadas de menos de 1 cm, leves quemaduras de sol.
Defectos mayores: magulladuras (3%) y raspaduras que afecten 5% del fruto, heridas cicatrizadas hasta de 2 cm y quemaduras de sol que cubran hasta 10% de la superficie.
Defectos críticos: magulladuras que afecten más del 3% del fruto, heridas no cicatrizadas, deformaciones severas.
Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores.
Debe estar exento de plagas, manchas y daños por insectos; comprobar que la entrega corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas. Comprobar peso neto de entrega. Verificar integridad y limpieza de los empaques que además deben reunir condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La ranitidina reduce la absorción de vitaminas. La trimetroprima interfiere en el metabolismo del ácido fólico. El ácido acetilsalicílico, carbamacepina y corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C y con un uso prolongado disminuye el folato sérico. La penicilina aumenta la excreción de potasio. La kanamicina disminuye la absorción de carotenos.

Clave	Genérico
480 302 0700	**CALABAZA DE CASTILLA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Cucurbita maxima
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General

Pertenece a la familia de las cucurbitáceas; el fruto es una pepónide que a diferencia de las calabacitas tiene mayor tamaño; de forma característica, esferoidal, con surcos interpolares. Alcanza diámetros ecuatoriales que van de 20 a 30 cm. Su epicarpio (cáscara) es relativamente grueso, duro y resistente por su alto contenido en celulosa y cuerpos celulósicos y no es comible, de color verde claro u obscuro moteado o jaspeado según las variedades; liso dentro de la configuración del fruto y no muy brillante. El mesocarpio es carnoso y blando; cuando está maduro es de color amarillo verdoso, en él dominan las hemicelulosas y es comible. Contiene semillas múltiples, aplanadas, simétricas, blancas como de 1 cm en su eje, también comibles.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
50%	2.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 10.4% de hidratos de carbono, aporta 33 mg de calcio, gran cantidad de potasio, hierro, magnesio y vitamina A (carotenos y carotenoides), baja en complejo B excepto niacina. Su contenido de fibra es de 1.4 g %, cabe mencionar que esta fibra aumenta cuando se consumen las semillas de este producto.

Factor de Riesgo

No se recomienda en dietas de poco y mínimo residuo, en cirugías y resección intestinal, durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon ni en urografías excretoras. En exceso es un riesgo en litiasis renal por la formación de oxalato de calcio, por su contenido de potasio, debe controlarse en pacientes con insuficiencia renal e hiperkalemia.

Utilidad

Se consume como postre y en purés. Por su contenido bajo de sodio y alto en potasio, tiene utilidad en el tratamiento dietético de hipertensión arterial, por su valor energético en dietas

hiperenergéticas e hiperhidrocarbonadas para pacientes hipercatabólicos. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis, por su contenido en hierro se recomienda para la prevención de anemia. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Por su textura, es útil en pacientes geriátricos y en niños.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
El clofibrato reduce la absorción de carotenos y vitamina B12. El naproxeno disminuye la absorción de calcio. El metronidazol inhibe la absorción de fósforo. La colchicina reduce la absorción de vitamina B12, carotenos y el potasio. La isoniacida genera excreción abundante de piridoxina y agotamiento de niacina. El cloranfenicol aumenta el requerimiento de riboflavina, piridoxina y B12. La levodopa y la cicloserina inhiben el metabolismo de la piridoxina. La D-Penicilamina disminuye la actividad de la vitamina B6 y reduce valores de hierro.

Clave	Genérico
480 302 0800	**CAMOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 0801 480 302 0802	CAMOTE AMARILLO, CAMOTE BLANCO.
Sinónimos	Nombre Científico
	Ipomea batatas Lam.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar técnicas de higienización.	+
Descripción General	
Es una planta de la familia de las convolvuláceas de la que se consume la raíz que generalmente es de gran volumen, forma alargada u ovoide, cubierta de una membrana delgada, de color morado, amarilla o café. Su pulpa puede ser blanca, amarilla o morada.	

Presentación	
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera de tamaño adecuado.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos

El camote amarillo tiene 28% de hidratos de carbono y el blanco 24%, tiene mayor valor energético que la papa, zanahoria o las habas. Tiene un alto contenido de almidón, es rico en vitamina K, retinol, fibra (2.9%) sobre todo en variedad amarilla y vitamina C. Se considera inhibidor de tripsina. Contiene 8800 mg/100 g de carotenoides.

Factor de Riesgo

En padecimientos gastrointestinales y en los que hay disminución de secreciones; por su alto contenido en hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en obesidad, diabetes e hipotiroidismo, por su contenido de potasio, es de riesgo en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. Su higienización deficiente puede ser portadora de parásitos, virus y microorganismos.

Utilidad

Por su valor energético, es útil en dietas hiperenergéticas, hiperhidrocarbonadas, en desnutrición, en pacientes con bajo peso, en insuficiencia hepática; por su contenido de fibra (cocida sin colar) es útil en colon irritable y diverticulosis; cocido y colado para dietas con poco residuo; por su contenido de almidón como fuente de carbohidratos complejos, es útil en enfermedades crónico degenerativas. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

El producto debe estar bien desarrollado, sano (libre de plagas), entero, fresco, limpio, de consistencia firme y libre de humedad externa anormal, heridas o magulladuras. Verificar que corresponda a la variedad solicitada. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La glibenclamida y la ciprofloxacina intervienen en el metabolismo de los hidratos de carbono causando hipoglucemia. El ácido acetilsalicílico y la carbamacepina aumentan la excreción urinaria de vitamina C, su uso por tiempo prolongado provoca deplesión de potasio. La colchicina disminuye la absorción de potasio. La levodopa y el aceite mineral aumentan la excreción urinaria de potasio.

Clave	Genérico
480 302 0900	**CEBOLLA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 0901 480 302 0902 480 302 0903	CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA CAMBRAY, CEBOLLA MORADA.
Sinónimos	Nombre Científico
	Allium cepa L. (blanca y morada) Allium ascalonicum (cambray)
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General
Planta herbácea, propia de climas cálidos y templados. Es un bulbo blanco compuesto de telillas que envuelven y ciñen a un conjunto de membranas transparentes y delgadas. Existen diversas variedades entres las que se incluyen la cebolla cambray y la cebolla morada.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
15%	1.2

Conceptos Nutriológicos
Contiene 9% de hidratos de carbono, baja en sodio y fósforo; regular contenido de potasio y vitamina C. Contiene arginina, fibra (1.3 g %) de tipo insoluble, principalmente de fructooligosacáridos, vitamina K e inulina, flavonoides y yodo.
Factor de Riesgo
Puede favorecer la halitosis. Contiene sustancias bociógenas, por lo que es de riesgo en personas con problemas de tiroides; produce flatulencia, por su contenido de oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa), por lo que debe evitarse en paciente con colostomía e ileostomía; en reflujo gastroesofágico, gastroenteritis, diarrea, colitis, colon irritable, colecistitis y colelitiasis. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las

urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

Contribuye a la prevención del bocio, por su contenido de fibra en el estreñimiento, por sus fructooligosacáridos se recomienda en diabetes mellitus. Se utiliza principalmente como condimento y anticoagulante por su contenido en vitamina K. Por sus flavonoides en medicinas alternativas se usa como descongestionante. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y cáscara lisa sin indicios de germinación, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característicos, estar prácticamente libres de descomposición o pudrición, sin raíces ni hojas para el caso de la cebolla bola (blanca y morada). Existen tres calidades y tres defectos: Defecto menor es aquel que no afecta en forma considerable la aceptación del producto por el consumidor, puede consistir en rozaduras, quemaduras de sol y otros defectos superficiales, de escasa extensión. Defecto mayor: aún sin ser crítico reduce en forma considerable la aceptación del producto por el consumidor. Puede presentarse como evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otras que no afecten las capas internas de la cebolla. Defecto crítico es aquel que afecta el bulbo y puede ocasionar el rechazo del mismo por el consumidor, puede consistir en estados avanzados de ataque de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas y otros daños que afecten las capas internas de la cebolla.
Para efectos de compra no se aceptan defectos mayores ni críticos.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La vitamina K puede aumentar la actividad terapéutica de la warfarina. El aceite mineral y los corticoesteroides aumentan la excreción de potasio. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C y disminuye la síntesis de vitamina K. La ranitidina reduce la absorción de vitaminas. El ácido acetilsalicílico aumenta la excreción urinaria de vitamina C, su uso prolongado provoca deplesión de potasio. La eritromicina reduce la acción de la vitamina K. La colchicina reduce la absorción de sodio y potasio.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 1000	**CHAMPIÑON**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1001 480 302 1002 480 302 1003 480 302 1004	CHAMPIÑON FRESCO, CHAMPIÑON ENVASADO ENTERO, CHAMPIÑON ENVASADO REBANADO, CHAMPIÑON PROCESADO PARA SOPA CREMA (descripción anexa).
Sinónimos	Nombre Científico
CHAMPIÑONES	Agaricus Bisporus
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar técnicas de higienización en estado fresco. El consumo de champiñones enlatados sólo se debe dar cuando no hay disponibilidad del fresco y su costo beneficio lo justifica.	+++

Descripción General

Son vegetales carentes de clorofila, pertenecen a la división de los Eumicetos, sólo los del orden Ascomicetos y sobre todos los del orden
Basidiomicetos son comestibles; su consistencia es carnosa y firme, su pedúnculo es macizo y consistente sin ser hueco o esponjoso; éstos duran varios días y pueden secarse sin entrar en descomposición. Algunos son comibles pero otros son venenosos como las especies del género Amanita. Por lo anterior es muy necesario saberlos identificar, siendo conveniente el empleo de hongos cultivados. Los champiñones enlatados son conservas elaboradas con champiñones sanos, enteros o rebanados, limpios, escaldados y sumergidos en agua, azúcar, sal y conservadores. Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: Para el producto envasado: sólidos solubles 3-4%, pH 5 a 6.5, cloruro de sodio de 1 a 2.5 %, masa drenada 60%; el producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor. Características sensoriales: color característico de su variedad, olor y sabor característico, libre de olores y sabores extraños, consistencia firme.

Presentación	
Fresco: A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico u otro material impermeable de tamaño adecuado. Envasado: entero o rebanado en lata de 380 g a 3 kg.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
15%	1.2
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 4.4% de hidratos de carbono, rico en complejo B en especial en ácido fólico, niacina y potasio, muy bajos en sodio, aportan más de 3% de proteínas, con aminoácidos como leucina, lisina y arginina. Tienen importantes cantidades de nitrosaminas consideradas como cancerígenos. Contienen fibra 2.5 g %. Los champiñones envasados aumentan 400 veces el contenido de sodio y disminuyen en 50 % el de potasio.	
Factor de Riesgo	
Los champiñones enlatados, por su alto contenido de sodio, no se recomiendan en hipertensión arterial e insuficiencia renal crónica. Por su difícil manejo cuando están frescos, deben extremarse sus medidas de higiene. Por su fibra no se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras y dietas de poco y en dietas de poco y mínimo residuo.	
Utilidad	
En dietas hiperproteicas a base de proteínas de origen vegetal, por su bajo valor energético, se recomiendan en dietas hipoenergéticas, bajas en hidratos de carbono, en diabetes, obesidad, hipertensión arterial. Se puede modificar su fibra por la cocción y tener utilidad en dietas con bajo residuo. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.	
Criterios de Calidad	
El producto fresco debe ser sano y limpio, libre de humedad exterior anormal, plagas y magulladuras extensas. Las piezas deben venir enteras, de consistencia firme, de un color claro que refleje su frescura, evitando recibir los de color obscuro y consistencia resbalosa. Exentos de plagas, manchas y daños por insectos. Comprobar el peso neto de entrega y que la variedad corresponda a la solicitada. Verificar la integridad y limpieza de los empaques que deben permitir la ventilación y resistencia a la humedad para evitar la putrefacción y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. En los productos enlatados además se debe verificar en el etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente, clave de la fecha de fabricación y número de lote. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenado, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan substancias tóxicas.	
Conceptos Tecnológicos	
Para los champiñones enlatados, éstos se escaldan y sumergen en agua con azúcar, sal y conservadores. Se presentan enteros y se someten a una esterilización que garantiza su conservación, incrementando su vida media y haciéndolos disponibles todo el año.	

Interacción con Medicamentos
Una alta ingestión de sodio disminuye la respuesta terapéutica al litio. Los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de vitamina C y folatos. Las sulfamidas reducen el folato y vitaminas del complejo B. El disulfirán y cimetidina disminuyen la absorción de vitamina B12 y ácido fólico. La primidona provoca carencia de folatos disminuyendo el folato sérico. La fenolftaleína origina deficiencia de potasio.

Clave de la Variedad	**Nombre de la Variedad**
480 302 1004	**CHAMPIÑON PROCESADO PARA SOPA CREMA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Crema de champiñones	
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Únicamente como reserva de víveres por ser de alto costo.	+++
Descripción General	
Es el producto alimenticio en polvo a base de champiñones, leche y grasa butírica. Especificaciones: 10% máximo de humedad, las cenizas varían según la composición de los diversos productos. Color: se puede agregar a la sopa para proporcionar e intensificar el color del producto terminado, siempre que dichos colorantes sean autorizados por la SSA. Bioquímicas y microbiológicas: de acuerdo a la SSA. Debe tener olor y sabor característicos del producto, libre de olores extraños.	
Presentación	
En sobres de aluminio u otro material que no altere la calidad del producto.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0%	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Sodio, hidratos de carbono, complejo B, ácido fólico, niacina, potasio, grasas saturadas, vitaminas A y D, calcio.	
Factor de Riesgo	
En padecimientos que requieren restricción de sodio y agua, en pacientes con intolerancia a la leche (proteínas y lactosa); en patologías como cardiopatía isquémica, insuficiencia cardíaca, glomerulopatías, insuficiencia renal, con edema, diarreas e hipertensión arterial. No se	

recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras y en dietas de poco o mínimo residuo.
Utilidad
En problemas bucodentomaxilares, niños, adultos mayores, disfagias. Puede utilizarse como sopa, salsa o aderezo de acuerdo a la dilución.
Criterios de Calidad
Verificar que se cumplan las especificaciones. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", técnica de preparación.
Conceptos Tecnológicos
Producto de vegetales frescos sometidos a selección, lavado, mondado, cortado, cocido, molido y posteriormente secado al vacío y liofilizado; conteniendo además lácteos no grasos y grasa butírica pasteurizada, homogeneizados y secados por aspersión. Los vegetales y lácteos se unen aglomerándose por aplicación de lecitina, para lograr su disolución rápida. Se les adicionan especias y sal (2.5% en el polvo). Se envasan en forma que garantiza su conservación. Se disuelven a temperatura ambiente para lograr la consistencia deseada. No contiene colorantes o saborizantes artificiales ni conservadores o aditivos químicos. El proceso de deshidratación permite aumentar la vida de anaquel del producto y evitar el uso de conservadores.
Interacción con Medicamentos
El aceite mineral aumenta la excreción de potasio y disminuye la absorción de carotenos, vitaminas A y D y calcio.

Clave	**Genérico**
480 302 1100	**CHAYOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1101 480 302 1102	CHAYOTE CON ESPINAS, CHAYOTE SIN ESPINAS.
Sinónimos	Nombre Científico
	Sechium edule
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	

Es una herbácea trepadora de la familia de las cucurbitáceas que crece en climas templados; de ella se emplea culinariamente el fruto carnoso que es de forma periforme, con un eje mayor de 14 a 16 cm y diámetro ecuatorial de 9 a 11 cm. El epicarpio de color verde amarillo está cubierto o no de abundantes espinas delgadas y pálidas de 1 cm de longitud, no muy rígidas que se ablandan parcialmente por la cocción. Su pulpa (mesocarpio) es verde claro; el endocarpio es más fibroso y está cubierto de estructuras parcialmente adheridas a la pulpa y que protegen a la semilla. La pepita es aplanada, lisa y feculenta.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsa de plástico biodegradable perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
15%	1.2

Conceptos Nutriológicos
Contiene 6.6% de hidratos de carbono, más de 85% de agua, moderado contenido de potasio (150 mg) y 1.9% de fibra, el mesocarpio tiene poca fibra en la que dominan pectinas y hemicelulosas muy blandas cuando se someten a cocción. Contiene calcio.
Factor de Riesgo
Su consumo en exceso puede causar hiperkalemia en pacientes con insuficiencia renal crónica; por su contenido en fibra, debe vigilarse en dietas de mínimo residuo; en colitis ulcerativa, cirugías y resección intestinal durante la preparación de estudios radiológicos y endoscopias por colon, en urografías excretoras.
Utilidad
Por su bajo valor energético se recomienda en dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas, hiposódicas, en diverticulosis y en diarrea. La fibra modificada por la cocción es bien tolerada en las dietas de poco residuo. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer, en purés para la alimentación del lactante.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, forma, sabor y olor característicos; color verde amarillento característico, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Existen tres calidades. No se debe recibir con defectos críticos o mayores. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La colchicina reduce la absorción de potasio. El aceite mineral, la levodopa, los diuréticos y los

corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de potasio.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 1200	**CHICHARO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1201 480 302 1202 480 302 1203 480 302 1204	CHICHARO LIMPIO, CHICHARO CONGELADO (descripción anexa) CHICHARO PROCESADO ENVASADO (descripción anexa), CHICHARO PROCESADO PARA SOPA CREMA (descripción anexa).
Sinónimos	Nombre Científico
	Pisum sativum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Es una planta herbácea de la familia de las leguminosas; el fruto es una vaina verde en la que se encuentran alojadas de 6 a 12 semillas globosas, verdes, de consistencia firme y que constituyen la porción comestible. Tiene un desecho muy alto, por lo que también se puede adquirir como chícharo limpio, sin cáscara, verificando el costo-beneficio y que cubra con la calidad requerida.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en bolsas de plástico y cajas de plástico o madera de tamaño adecuado; como chícharo limpio en charola de unicel, por peso en kilogramo, envuelta con papel ega pack.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
60%	2.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 25.5% de hidratos de carbono, es el de mayor contenido de proteínas del grupo (9%), con alto contenido en fenilalanina y otros aminoácidos, alto contenido de hidratos de carbono, rico en potasio, hierro, magnesio (el de mayor contenido del grupo), vitaminas C, A, complejo B en especial ácido fólico y cinc. Además, contiene vitaminoides y mioinositol, bajo en sodio, alto en fibra (3 g %), tiene purinas.

Factor de Riesgo
Trastornos del metabolismo de purinas (gota); por su contenido elevado de fibra, en cirugía y resección intestinal; diarrea o colitis ulcerativa; por su alto contenido de potasio, su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos, ni en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo.
Utilidad
Para la prevención de anemia megaloblástica, por su elevado contenido de hidratos de carbono en dietas hiperhidrocarbonadas, por su contenido proteico en dietas a base de proteínas vegetales, por su fibra en la diverticulosis; en el estreñimiento atónico y en enfermedades crónico degenerativas. La vitamina C favorece la absorción de hierro; las vitaminas A y C protegen al organismo al sostener acciones antioxidantes. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer, en purés para la alimentación del lactante.
Criterios de Calidad
Las autoridades de Comercio han establecido 3 grados de calidad comercial y 3 tipos de defectos. Defectos menores: defectos ligeros que afecten menos de 1 cm² de superficie de la vaina, tales como quemaduras de sol, manchas y raspaduras. Defectos mayores: que afecten hasta 2 cm² de superficie de la vaina. Defectos críticos: defectos que afecten un área superior a los 2 cm² de superficie y estados avanzados de enfermedades que afecten el interior de la vaina. Para efectos de compra no se aceptan defectos críticos ni mayores. En el chícharo limpio se debe verificar la consistencia de la semilla. Verificar limpieza de los empaques, el buen estado del producto, que esté exento de plagas, manchas y daños por insectos, comprobar peso neto de entrega. Los envases deben reunir condiciones de higiene, ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura, que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Las dietas altas en proteínas disminuyen la absorción de levodopa y metildopa. La penicilina incrementa la excreción urinaria de cinc y acarrea el potasio hacia la orina. Los diuréticos aumentan la excreción de potasio y magnesio. La colestiramina reduce la absorción de hierro. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro y aumenta la excreción urinaria de vitamina C, ácido fólico y niacina.

Clave	Genérico
480 302 1202	
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1202	CHICHARO CONGELADO
Sinónimos	Nombre Científico
	Pisum sativum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Cuando no exista el producto en estado natural, sea de más bajo costo por temporada, más accesible y su costo beneficio lo justifique.	+++

Descripción General

Son los frutos de chícharos frescos, sanos, enteros, limpios, sacados de la vaina antes de que estén demasiado maduros y desarrollen una textura harinosa y una piel dura, sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético, permitiendo que estén disponibles todo el año.

Presentación

En bolsa de polietileno de 1 kilogramo a una temperatura de -18° C.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 25.5 de hidratos de carbono, tiene el mayor contenido de proteínas de su grupo (9%), con un alto contenido en fenilalanina y otros aminoácidos, alto contenido de hidratos de carbono, rico en calcio, hierro, magnesio (el de mayor contenido del grupo), vitaminas C, A, complejo B; en especial ácido fólico y cinc. Contiene vitaminoides y mioinositol, bajo en sodio, alto en fibra (3 g %). Tiene purinas.

La congelación no destruye nutrimentos por sí sola, ésta puede ocurrir durante la preparación y procesado de los productos. La pérdida de vitaminas es muy poca en los alimentos congelados y aumenta conforme transcurre el tiempo de almacenamiento.

Con el proceso de congelación no se requiere en conservadores, su vida media se prolonga y se aumenta su rendimiento por no tener deshechos.

Factor de Riesgo

En trastornos del metabolismo de purinas (gota), en cirugía y resección intestinal, diarrea o colitis ulcerativa, su abuso causa hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos, en urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

Para la prevención de anemia megaloblástica, por su elevado contenido de hidratos de carbono en dietas hiperhidrocarbonadas, por su contenido protéico en dietas a base de proteínas vegetales por su fibra, en la diverticulosis y es útil en el estreñimiento atónico y en enfermedades crónico-degenerativas. La vitamina C favorece la absorción de hierro; las vitaminas A y C protegen al organismo al sostener acciones antioxidantes. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. En purés para la alimentación del lactante.

Criterios de Calidad

Garantizar que se conserve la congelación permanente a -18° C, sin fluctuaciones de temperatura, para evitar crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo de sus características sensoriales. Usar técnica adecuada para descongelar. Una vez descongelados no se deben volver a congelar. Empaques íntegros que permitan una buena conservación.

Conceptos Tecnológicos

El proceso de congelación rápida es cuando la temperatura del alimento pasa a través de la zona de máxima formación de hielo cristalino (32° a 25°F) en 30 minutos o menos. El principio básico de esta congelación rápida es la velocidad para eliminar el calor del alimento.
Estos métodos incluyen la congelación en ráfagas de aire frío, por inmersión directa del alimento en un medio enfriador, por contacto con placas refrigerantes en cámaras de congelación o por congelación con aire líquido, nitrógeno o bióxido de carbono. Mientras más rápida sea la congelación, la textura y tamaño de los cristales de hielo, será más fina y dañará menos la calidad del alimento. Mientras más baja es la temperatura de un alimento, es mejor la retención de nutrimentos. Los chícharos se desvainan, se transportan en camiones refrigerados con nitrógeno líquido, se someten a un lavado y escaldado (para neutralizar las enzimas), evitando pérdidas de sabor y color durante 1 minuto aproximadamente; en agua a 100° C, se congelan por lecho fluidizado que consiste en colocar el producto en una banda de malla en la cual pasa el aire frío y con un leve movimiento vibratorio se logra que los chícharos lleguen a una temperatura interna de -18° C en 4 minutos. Este método permite que la congelación sea individual, enviándolo finalmente a la máquina de envasado que puede ser en cajas o bolsas de polietileno, conservadas a -18° C.

Interacción con Medicamentos

Las dietas altas en proteínas disminuyen la absorción de levodopa y metildopa. La penicilina incrementa la excreción urinaria de cinc y acarrea el potasio hacia la orina. Los diuréticos aumentan la excreción de potasio y magnesio. La colestiramina reduce la absorción de hierro.

La tetraciclina disminuye la absorción de hierro y aumenta la excreción urinaria de vitamina C, ácido fólico y niacina.

Clave	Genérico
480 302 1203	
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1203	CHICHARO PROCESADO ENVASADO
Sinónimos	Nombre Científico
	Pisum sativum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Cuando no hay disponibilidad de chícharo en estado natural o su costo es mayor que el enlatado. Para reserva de víveres.	++
Descripción General	
Los chícharos enlatados son conservas elaboradas a partir de los frutos frescos, sanos, enteros y limpios, sacados de la vaina aún no maduros (verdes). Se clasifican en dos tipos con un sólo grado de calidad: Tipo 1 (finos) y tipo 2 (gruesos). Especificaciones físico-químicas y microbiológicas: cloruro de sodio máximo 2.0%, calcio de 0 a 2%, pH de 5.5 a 6.5, 12% máximo de sólidos solubles, 60% de masa drenada, no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas ni otras substancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto. Características sensoriales: color verde característico de los chícharos envasados, libre de olores y sabores extraños, consistencia tierna y firme, libre de materias extrañas. Libre de contaminantes químicos que representan un riesgo para la salud, no se permite el uso de aditivos.	
Presentación	
En latas de 150 g a 3000 g.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0 (peso drenado)	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 14.5% de hidratos de carbono en comparación con el 25.5% del natural, disminuye el 50% de sus proteínas, el 80% de vitamina C, con descenso del contenido de vitaminas hidrosolubles: aumenta 200 veces más su contenido de sodio y es rico en potasio y ácido fólico, contiene purinas.	

Factor de Riesgo
En trastornos del metabolismo de purinas (gota). Por su contenido de sodio en hipertensión, cardiopatía isquémica, insuficiencia cardíaca, nefropatías con disminución de los volúmenes urinarios y edema, en diarreas. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos, en urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo.
Utilidad
Disponible en todo el año. Tiene su fibra modificada por la cocción, lo que lo hace útil en dietas blandas, por su contenido en ácido fólico es útil para prevenir anemia megaloblástica, por su contenido de hidratos de carbono se recomienda en dietas hiperhidrocarbonadas, por su contenido proteico en dietas con proteínas vegetales. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Cumplir con las especificaciones antes mencionadas. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.
Conceptos Tecnológicos
Los chícharos son escaldados y sumergidos en agua con azúcar, sal y conservadores. Para el enlatado se presentan enteros y se someten a una esterilización junto con el cerrado hermético de los envases que garantiza su conservación, incrementan su vida media y los hacen disponibles todo el año.
Interacción con Medicamentos
Una alta ingesta de sodio reduce la respuesta terapéutica del litio. La penicilina incrementa la excreción urinaria de cinc y los diuréticos aumentan la excreción de potasio, sodio y magnesio. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, aumenta la excreción urinaria de vitamina C, ácido fólico y niacina.

Clave	**Genérico**
480 302 1204	
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1204	CHICHARO PROCESADO PARA SOPA CREMA
Sinónimos	Nombre Científico

	Pisum sativum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Es el producto alimenticio a base de chícharo e ingredientes animales o vegetales o mezcla de ellos, con un mínimo porcentaje de humedad.
Especificaciones: 10% máximo de humedad, cenizas varía según la composición de los diversos productos. Color: se puede agregar a la sopa para proporcionar e intensificar el color del producto terminado, siempre que dichos colorantes sean autorizados por la SSA.
Bioquímicas y microbiológicas: de acuerdo a la SSA. Debe tener olor y sabor característicos del producto, libre de olores extraños.

Presentación

En sobres de aluminio u otro material que no altere la calidad del producto.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 25 % de hidratos de carbono; principalmente féculas de fácil digestión, menos del 1% de fibra, más del 1% en proteínas con aminoácidos como arginina, leucina y valina; rica en vitamina del complejo B, en especial, ácido fólico, ácido ascórbico, potasio, hierro y magnesio. Contiene sodio (2.5 mg%), retinol y grasa.

Factor de Riesgo

Su abuso puede ser factor de riesgo en la diabetes, obesidad, hipotiroidismo. Por su contenido de sodio en la insuficiencia renal crónica e hipertensión. Por sus hidratos de carbono puede generar flatulencia. No se recomienda en la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de mínimo residuo cuando se prepara con leche. Los alérgicos al polen pueden tener reacciones cruzadas.

Utilidad

Puede utilizarse como sopa, salsa o aderezo, de acuerdo a la dilución. Por su consistencia es útil en problemas bucodentomaxilares, niños, adultos mayores, disfagias y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Verificar que se cumplan las especificaciones. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", técnica de preparación.

Conceptos Tecnológicos

Chícharo fresco sometido a selección, lavado, cocido, molido y posteriormente secado al vacío y liofilizado; conteniendo además lácteos no grasos y grasa butírica pasteurizada, homogeneizados y secados por aspersión. Los vegetales y lácteos se unen aglomerándose por aplicación de lecitina, para lograr su disolución rápida. Se les adicionan especias y sal (2.5% en el polvo y 4% en la preparación). Se envasan en forma que garantiza su

conservación. Se disuelven a temperatura ambiente para lograr la consistencia deseada. No contiene colorantes o saborizantes artificiales ni conservadores o aditivos químicos. El proceso de deshidratación incrementa su vida de anaquel y evita el uso de conservadores.
Interacción con Medicamentos
Una alta ingesta de sodio reduce la respuesta terapéutica del litio. Los diuréticos y los diuréticos aumentan la excreción de potasio, sodio y magnesio. La tetraciclina disminuye la absorción de hierro, aumenta la excreción urinaria de vitamina C, ácido fólico y niacina.

Clave	Genérico
480 302 1300	**CHILACAYOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Cucurbita ficifolia Bouch.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Pertenece a las familias de las cucurbitáceas, el fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su estructura es muy semejante a la calabacita italiana, aunque de forma más regular. Su epicarpio o cáscara es grueso, liso, brillante resultando algo más duro y resistente que el de la calabacita; liso, verde claro con raya o jaspeado; la pulpa es casi blanca o amarillo, verdosa clara, filamentosa. Las semillas múltiples y aplanadas son pequeñas (menos de 1 cm de largo) y blancas.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
10%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 2.7% de hidratos de carbono, regular fuente de ácido ascórbico, complejo B, menos de 1% de fibra y más del 90% de humedad.	
Factor de Riesgo	
Aún cuando su contenido de fibra es muy bajo, no se recomienda en la resección intestinal, ni durante la preparación de estudios radiológicos y en dietas de mínimo residuo.	

Utilidad
Por su muy bajo valor energético se recomienda incluir en dietas hipoenergéticas e hipohidrocarbonadas, en enfermedades crónico degenerativas y todo tipo de dietas cuando se modifica la fibra por cocción. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C. El clofibrato disminuye la absorción de vitamina B12. La cicloserina inhibe el metabolismo de la piridoxina. Las sulfamidas reducen vitaminas del complejo B. La pirimetamina disminuye la absorción de cobalamina.
Revisión: julio 2011

Clave	**Genérico**
480 302 1400	**CHILE FRESCO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1401 480 302 1402 480 302 1403 480 302 1404 480 302 1405 480 302 1406 480 302 1407 480 302 1408 480 302 1409 480 302 1410	CHILACATE, CHILE DE ARBOL, CHILE DULCE, CHILE CHILACA, CHILE DEL MONTE, CHILE HABANERO, CHILE JALAPEÑO, CHILE LARGO O GÜERO, CHILE POBLANO, CHILE SERRANO.
Sinónimos	Nombre Científico
	Capsicum sp.
Area	Servicios
HOSPITAL	COMEDOR PERSONAL

Requisitos para su uso	Costo
	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

El fruto es una baya cónica, alargada o globosa y aconismada, con 4 a 20 cm de longitud; es moderadamente carnosa, su superficie es firme, lisa, brillante, de color que varía según la especie; amarillo, rojo o verde en varias tonalidades. Son vegetales sin pulpa en cuyo centro están numerosas semillas que también varían en tamaño y son de forma redonda y aplanada, ligeramente reniformes, duras y de coloración blanco-amarillentas. Las descripciones específicas son: Chile dulce: de 6 cm de largo por 1 cm de ancho. Es el más carnoso de todos. Su superficie es irregular con pequeñas anfractuosidades, lisa y brillante, de color verde; muy picante. Chilaca: de 18 cm de largo por 3.5 de ancho, superficie lisa, brillante, verde obscuro. Su variedad es de las más picantes. Habanero: globoso de 5 cm de largo por 4 cm de ancho. Su superficie es lisa, brillante, de color verde o amarillo, de acuerdo al grado de madurez y a la variedad. Muy picante. Jalapeño: Cónico, alargado, de 7 por 3 cm. Su superficie es lisa y brillante, de color verde. En ocasiones se observan pequeñas cicatrices longitudinales de color café claro. Largo o güero: incluye por lo menos 3 variedades diferentes de chiles. Semicónico, longitud entre 4 a 18 cm y de 2 a 3.5 cm de diámetro máximo. Color verde cuando es tierno y color rojo, amarillo o blanco al madurar. Poblano: Cónico, alargado de 10 cm de largo por 7 cm de diámetro mayor, carnoso, superficie lisa y brillante de color verde obscuro. Serrano: Cónico, alargado de 5 cm de largo por 1 cm de diámetro mayor. Su superficie lisa y brillante, de color verde habitualmente, roja o amarilla, es el más utilizado. La cantidad de capsaicina contenida varía de acuerdo a la variedad y al grado de madurez.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor

Desecho Máximo	Factor de Corrección
17%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 7.20% de hidratos de carbono, excelente fuente de vitaminas C, retinol, ácido fólico, potasio, niacina, cinc, magnesio y de 2 a 2.5% de proteínas con lisina. Su principal característica sensorial (ser picante) se debe a la capsaicina que contienen principalmente concentrada en las venas, por lo que se consumen más como condimento que por su valor nutritivo.

Factor de Riesgo

Por su acción sensorial picante no se recomienda para niños, en queilosis, queilitis, glositis, micosis oral, mucositis, lesiones orales, gingivitis, amigdalectomía, laringitis, faringitis, rinofaringitis. Por su efecto irritativo no incluir en la estenosis esofágica, hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, colitis, diverticulosis, cirugía y cáncer de aparato digestivo, colon irritable, gastroenteritis, síndromes diarreicos, pancreatitis, colecistitis y colelitiasis.

Utilidad

En pacientes externos para asma, congestión nasal, tos y bronquitis. La capsaicina libera endorfinas (sustancia analgésica que en grandes cantidades produce sensación de placer), por lo que es de utilidad en xerostomía (boca seca), hiporexia y anorexia. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercios señalan tres grados de calidad comercial y los no clasificados, así como tres tipos de defectos. Defectos menores: raspaduras, manchas, quemaduras de sol y rozaduras que sean superficiales y tengan un área menor de un 1 cm^2. Defectos mayores: los defectos menores cuando su extensión sea mayor de 1 cm^2, pero menor de 2 cm^2, la presencia de heridas cicatrizadas o evidencia de plagas o enfermedades. Defectos críticos: los defectos menores cuando tienen una extensión mayor de 2 cm^2 o deshidratación, ataque de plagas o enfermedades, heridas no cicatrizadas o grietas. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad y calidad comercial solicitadas.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Puede interferir con anticoagulantes. La penicilina incrementa la excreción urinaria de cinc. La metformina y fenformina disminuyen la absorción de folatos y vitamina B12. La Isoniacida provoca agotamiento de niacina. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C, ácido fólico y niacina.
Revisión: julio 2011

Clave	Genérico
480 302 1500	**CHILE PROCESADO DESHIDRATADO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1501 480 302 1502 480 302 1503 480 302 1504 480 302 1505 480 302 1506	CHILE SECO ANCHO, CHILE SECO ARBOL, CHILE SECO CASCABEL, CHILE SECO CHILPOTLE, CHILE SECO GUAJILLO, CHILE SECO MORITA,

480 302 1507 480 302 1508	CHILE SECO MULATO, CHILE SECO PASILLA.
Sinónimos	Nombre Científico
Chile seco	Capsicum sp.
Area	Servicios
HOSPITAL	COMEDOR PERSONAL
Requisitos para su uso	Costo
	+++

Descripción General

Son frutos de las solanáceas de forma cónica alargada o globosa, dependiendo de la variedad; miden de 3 a 14 cm de largo y de 2 a 6 cm de ancho. Son deshidratados, por lo que quedan en cierta forma plegados. Son carnosos y según la variedad el color es café o rojizo obscuro; la superficie es quebradiza. Su principal característica es que son picantes por la capsaicina que contienen, aún cuando este sabor picante se reduce por la deshidratación y las maniobras culinarias a que se somete. Algunas descripciones específicas son: Chile ancho: capsicum annuum var grossum Sendt: cónico, de 8 cm de largo por 6 cm de ancho, plegado, carnoso, contiene 50% de hidratos de carbono. Superficie de color café rojizo obscuro, lisa, brillante pero quebradiza. Cascabel: capsicum annuum L. Var cerasiforme (Irish). Fruto esférico de 3 cm de diámetro, cáscara más gruesa, superficie de color rojo obscuro (como la pulpa) es lisa, brillante y quebradizo. Chilpotle: capsicum sp. Fruto cónico alargado, de 6 cm de largo por 3 cm de ancho, plegado, de color café rojizo obscuro o café obscuro. Superficie rugosa y quebradiza surcado longitudinalmente por delgadas cicatrices. Guajillo: capsicum annuum, L. Longum Sendt. Se consumen dos variedades, una de ellas más delgada y más picante que la otra. Fruto cónico, alargado de 8 cm de largo por 2 cm o menos de diámetro mayor. Cáscara relativamente gruesa y dura, de color rojo obscuro. Superficie lisa, brillante y quebradiza. Morita: capsicum sp L. Var abbreviatum. Fruto de 4 cm de largo por 2 cm de diámetro, su cuerpo está moderadamente plegado por la deshidratación y su color es café rojizo obscuro. Superficie rugosa y quebradiza. Mulato: capsicum annuum var grossum Sendt de 8 cm de largo por 6 cm de diámetro, color café obscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza. Es de los menos picantes. Pasilla: capsicum annuum var longum Sendt. El fruto es alargado de 14 cm de longitud por 2.5 cm de ancho máximo. De su color café obscuro, superficie brillante, rugosa y quebradiza.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable cerradas, o cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
35%	1.5

Conceptos Nutriológicos

Contiene 61.5% de hidratos de carbono. Algunos valores nutriológicos son superiores a los frescos. Son muy buenos vectores de hidratos de carbono, grasas y potasio; excelente en vitamina C y retinol equivalente (sobre todo en el chile pasilla); también de calcio y hierro;

alto valor energético (mayor en el chile ancho) y buena fuente de fibra 10 al 16% según el tipo de chile. Generalmente se consume más como condimento y salsas que por su valor nutritivo.

Factor de Riesgo

Por su acción sensorial picante no se recomienda en niños en queilosis, queilitis, glositis, micosis oral, mucocitis, lesiones orales, gingivitis, amigdalectomía, laringitis, faringitis, rinofaringitis. Por su efecto irritativo en la estenosis esofágica, hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, colitis, diverticulosis, cirugía y cáncer de aparato digestivo, colon irritable, colitis ulcerativa, gastroenteritis, síndromes diarreicos, pancreatitis, colecistitis y colelitiasis.

Utilidad

En pacientes externos en asma, congestión nasal, tos y bronquitis. La capsaicina libera endorfinas, sustancia analgésica que en grandes cantidades produce sensación de placer, por lo que se recomienda en disgeusia, xerostomía (boca seca), hiporexia y anorexia. Como condimento para mejorar el sabor, color y presentación. Por su contenido de vitamina A y hierro se recomienda para la prevención de deficiencias de estos nutrimentos, por su contenido generoso de carotenoides tiene una función de antioxidante. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que corresponda a la variedad solicitada.
Cuando el producto a granel no cubre los requisitos de calidad, deben adquirirse empacados.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

Puede interferir con anticoagulantes. La penicilina incrementa la excreción urinaria de cinc. La metformina y fenformina disminuyen la absorción de folatos y vitamina B12. La isoniacida provoca agotamiento de niacina. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C. El ácido fólico y la niacina. El ácido acetilsalicílico, la carbamacepina, la tetraciclina y el albendazol aumentan la excreción de vitamina C. La vitamina C favorece la absorción de hierro. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio y hierro. La furosemida aumenta la excreción de calcio y potasio. La colestiramina disminuye la absorción de hierro, carotenos y vitaminas.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 1600	**CHILES PROCESADOS ENVASADOS**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1601 480 302 1602 480 302 1603 480 302 1604 480 302 1605	CHILE CHILPOTLE ADOBADO EN LATA (descripción anexa), CHILES JALAPEÑOS ENTEROS, CHILES JALAPEÑOS EN RAJAS, CHILE LARGO ENVASADO, CHILE SERRANO ENVASADO.
Sinónimos	Nombre Científico
	Capsicum annuum
Area	Servicios
HOSPITAL	COMEDOR PERSONAL
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Son chiles frescos que se procesan enteros o en rajas en vinagre o escabeche, elaborados con chiles limpios y con el grado de madurez adecuado. Del género Capsicum annuum variedad longus (Senat) que han sido sometidos o no al proceso de encurtido y posteriormente envasados en un medio líquido constituido de vinagre, aceite vegetal comestible, sal y agua, con adición o no de verduras y especias. Características físicas, químicas y microbiológicas: acidez expresada en ácido oleico de 0.75 a 2.0%, cloruro de sodio de 2 a 7%, pH 4.3, llenado al 90% del volumen del envase. El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor; libre de materias extrañas (fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedores u otros). Características sensoriales: color característico del chile, sólo se permite el 2% del peso total como chiles rojos, sabor picante, consistencia firme, sin presentar ablandamiento o endurecimiento excesivo. Tamaño: uniforme sólo para chiles enteros.

Presentación

Chiles enteros (serranos o jalapeños), lata de 750 g a 3000 g; Chiles en rajas (jalapeños), lata de 800 g a 2800 g. Chiles largos, lata de 380 g a 450 g.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0 (peso drenado)	1.0

Conceptos Nutriológicos

Los chiles en vinagre tienen 5.3% y los adobados 3.5% de hidratos de carbono, con elevada cantidad de sodio hasta 1.5%, regular fuente de vitamina C, hierro y magnesio.

Factor de Riesgo
Por su acción sensorial picante, no se recomienda en la queilosis, queilitis, glositis, micosis oral, mucositis, lesiones orales, gingivitis, amigdalectomía, laringitis, faringitis, rinofaringitis. Por su efecto irritativo y acidez en la estenosis esofágica, hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, colitis, diverticulosis, cirugía y cáncer del aparato digestivo, colon irritable, colitis ulcerativa, gastroenteritis, síndromes diarreicos, pancreatitis, colecistitis y colelitiasis.
Utilidad
Ayuda a aliviar asma, congestión nasal, tos y bronquitis. La capsaicina libera endorfinas, sustancia analgésica que en grandes cantidades produce sensación de placer, por lo que se recomienda en la disgeusia, xerostomía (boca seca), hiporexia y anorexia. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Como condimento para mejorar el sabor.
Criterios de Calidad
Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano y entero. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote, se debe de envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales que producen las sustancias tóxicas.
Conceptos Tecnológicos
Escabeche: es la mezcla elaborada con vinagre, aceite vegetal, cebolla, zanahorias, hojas de laurel, ajo, sal, azúcar y especias. Encurtido: es el procedimiento de conservación que consiste en someter los chiles a un tratamiento de curado a base de sal, adicionado o no de vinagre y especias.
Interacción con Medicamentos
La elevada ingestión de sodio disminuye la respuesta terapéutica de litio. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio. La vitamina C favorece la absorción de hierro. El ácido acetilsalicílico, la carbamacepina, la tetraciclina y el albendazol aumentan la excreción urinaria de vitamina C.

Clave	**Genérico**
480 302 1601	
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1601	CHILE CHILPOTLE ADOBADO
Sinónimos	Nombre Científico
	Capsicum annuum

Area	Servicios
HOSPITAL	COMEDOR PERSONAL
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Son chiles frescos que se procesan enteros y se les adiciona adobo elaborado con chile ancho, jitomate, vinagre, aceite, sal, agua y ácido cítrico que se someten a tratamiento térmico que garantiza su conservación junto con el sellado hermético de los envases.	
Presentación	
En lata con capacidad de 215 g a 2800 g.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0 (peso drenado)	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Elevada cantidad de sodio hasta 1.5 g/100 g, regular fuente de vitamina C, hierro y magnesio.	
Factor de Riesgo	
Por su acción sensorial picante no se recomienda para niños, en queilosis, queilitis, glositis, micosis oral, mucositis, lesiones orales, gingivitis, amigdalectomía, laringitis, faringitis, rinofaringitis. Por su efecto irritativo y acidez en la estenosis esofágica, hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, colitis, diverticulosis, cirugía y cáncer de aparato digestivo, colon irritable, colitis ulcerativa.	
Utilidad	
Pacientes externos con asma, congestión nasal, tos y bronquitis. La capsaicina libera endorfinas, sustancia analgésica que en grandes cantidades produce sensación de placer, por lo que se recomienda en disgeusia, xerostomía (boca seca), hiporexia y anorexia, como condimento para mejorar el sabor. Por su contenido de vitamina A y hierro en la prevención de deficiencia de estos nutrimentos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.	
Criterios de Calidad	
Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano, entero. Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México, lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote, se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.	
Conceptos Tecnológicos	
El proceso y los ingredientes de su elaboración, así como el enlatado favorecen un mayor tiempo de vida de anaquel.	

Interacción con Medicamentos
La elevada ingestión de sodio disminuye la respuesta terapéutica del litio. La nifedipina aumenta la excreción urinaria de sodio, la vitamina C favorece la absorción de hierro. El ácido acetilsalicílico, la carbamazepina, tetraciclina y albendazol aumentan la excreción urinaria de vitamina C. La vitamina C favorece la absorción de hierro.

Clave	Genérico
480 302 1700	**COL**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1701 480 302 1702	COL BLANCA, COL MORADA.
Sinónimos	Nombre Científico
REPOLLO	Brassica Oleracea L. Var capitata
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	+
Descripción General	
De la familia de las crucíferas, herbácea de tallo sencillo o ramificado. Las hojas penninerviadas son gruesas, anchas y sobrepuestas, imbricadas hasta formar un cuerpo globoso compacto (repollo); a veces ligeramente lobuladas, onduladas blancas verdosas o rojo moradas; con un peso de 300 a 800 g. En la col existen flavonas que se tornan amarillas en soluciones alcalinas; cafés o verde grisáceo en presencia de hierro, pero son incoloras en medio ligeramente ácido.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
30%	1.4
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 5.4% de hidratos de carbono y 2% de fibra (celulosa y hemicelulosa), es buena fuente de potasio, ácido fólico y vitamina C; rica en vitamina K. Contiene calcio de buena biodisponibilidad (50 mg/100g), es baja en sodio y fósforo; además es fuente de indoles (fitoquímicos). La col morada contiene 80 mg/100 g de b-carotenos y 150 mg/100 g de luteína + zeaxantina.	

Factor de Riesgo
En colon irritable, colitis, genera flatulencia por su contenido en oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa), por lo que debe evitarse en pacientes con colostomía e ileostomía, en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica, por su contenido en vitamina K en hipercoagulabilidad y valvulopatías cuando se consume cruda sin adecuada higienización puede ser portadora de parásitos y microorganismos patógenos. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo.
Utilidad
En dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas, con alto residuo, en padecimientos de vías respiratorias, fibrosis quística. Por su contenido de ácido fólico, es útil en el tratamiento de la anemia megaloblástica. Por su contenido pobre en sodio y generoso en potasio se recomienda en la hipertensión arterial y en hipokalemia. Por su contenido de calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido en vitamina K inhiben la respuesta terapéutica de la warfarina. El piroxicam y la eritromicina disminuyen la acción de la vitamina K. El naproxeno, el aceite mineral, la pirimetamina, el metrotexate y la ciclofosfamida disminuyen la absorción de calcio. El difenilhidantoinato, fenobarbital y la primidona inhiben la absorción del calcio. La tetraciclina y los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C y ácido fólico. La fibra reduce la absorción de medicamentos.
Revisión; Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 1800	**COLIFLOR**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 1801	COLIFLOR FRESCA,

480 302 1802	COLIFLOR PROCESADA CONGELADA
Sinónimos	Nombre Científico
	Brassica oleracea var botrytis
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	++

Descripción General

Las flores de color blanco o amarillo claro forman inflorescencias racimosas mayores que en la col; se reúnen en masas compactas con cabezuelas blancas, carnosas y jugosas de cerca de 20 cm de diámetro y junto con los pedúnculos florales que se hipertrofian, son comestibles. Su madurez se determina por la compactación y coloración de la inflorescencia, así como por la abertura de las yemas.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
37%	1.6

Conceptos Nutriológicos

Contiene 4.3% de hidratos de carbono, su contenido de fibra es de 1.6%, excelente fuente de vitamina C y ácido fólico, rica en niacina y potasio, baja en sodio y calcio de buena biodisponibilidad, contiene vitaminoides, carnitina; buena fuente de leucina, contiene azufre que le da un sabor característico.

Factor de Riesgo

En colon irritable genera flatulencia por su contenido en oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa), por lo que debe evitarse en pacientes con colostomía e ileostomía, pirosis y reflujo gastroesofágico. Su abuso puede causar hiperkalemia en la insuficiencia renal crónica. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

En dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas, con alto residuo; en padecimientos de vías respiratorias y anemia. Se recomienda cocer sin tapar para evitar la acumulación de azufre responsable del olor desagradable. Es un vehículo de sustancias anticarcinogénicas. Por su contenido pobre en sodio y generoso en potasio, se recomienda en la hipertensión arterial. Como fuente de ácido fólico en el tratamiento de la anemia megaloblástica. Por su contenido de calcio en la prevención de osteoporosis. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme, tener forma característica, libre de descomposición o pudrición y otros defectos, compacta, entera

y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Existen tres calidades y tres tipos de defectos: Defecto menor: cuando una coliflor presenta yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones en menos del 8%, vellosidades y quemaduras de sol menores de 5%. Defecto mayor cuando una coliflor presenta evidencia de plagas y enfermedades, marchitez o yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones entre un 8 y 15%, vellosidades o quemaduras de sol entre un 5 y 10%. Defecto crítico cuando una coliflor presenta estados avanzados o daños producidos por plagas o yemas abiertas, malformaciones o mutilaciones mayores de un 15%, vellosidades o quemaduras de sol mayores de un 10%. Para fines de compra no se admiten defectos críticos ni mayores.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

El naproxeno reduce la absorción de calcio. La trimetroprima interfiere en el metabolismo del ácido fólico. La isoniacida aumenta excreción de niacina. El aceite mineral y la levodopa aumentan la excreción urinaria de potasio. El fenobarbital, difenilhidantoinato y primidona inhiben la absorción de calcio. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de vitamina C, ácido fólico y niacina. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de calcio.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 1900	**EJOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Sinónimos	Nombre Científico
	Phaseolus vulgaris L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

Es el fruto verde de Phaseolus vulgaris que es una leguminosa con diversas variedades. Es una vaina colgante, recta y arqueada que se abre en 2 valvas unidas por fibrillas celulócicas (hilos), de 8 a 12 cm de largo por 1 cm de ancho, son de color verde y contienen de 5 a 7 semillas verdes, tienen forma, sabor y olor característico y una consistencia firme.

Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
10%	1.1
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 3.5% de hidratos de carbono, rico en leucina y más de 90% de agua, rico en vitamina C, ácido fólico, bajo en sodio y fósforo, mediano índice glucémico, contenido moderado de potasio (187 mg / 100 g). Contiene purinas.	
Factor de Riesgo	
En trastornos de metabolismo de purinas (gota); gastroenteritis; diarreas; en cirugías y resección intestinal. No se recomienda su consumo durante la preparación para estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo.	
Utilidad	
Dietas hipoenergéticas e hipohidrocarbonadas. Se puede modificar la fibra por la cocción para dietas blandas; por su contenido en vitamina C y ácido fólico se puede usar en fibrosis quística. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.	
Criterios de Calidad	
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas. Las Autoridades de Comercio señalan 3 grados de calidad comercial y una de "no clasificado"; señalan también 3 tipos de defectos: Menores: la presencia de raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol superficiales y no mayores de 0.8 cm^2. Defectos mayores: la presencia de defectos menores que cubran de 0.8 a 1.6 cm^2 o la de plagas, enfermedades, magulladuras y grietas que no afecten el interior de la vaina. Defectos críticos: son los defectos menores en extensión mayor de 1.6 cm^2 o la de estados avanzados de enfermedad o daños producidos por plagas o de heridas sin cicatrizar; para efectos de compra no se aceptan defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. Comprobar que la entrega corresponda a la calidad comercial solicitada.	
Conceptos Tecnológicos	
Interacción con Medicamentos	
Los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C y ácido fólico. La trimetroprima interfiere en el metabolismo del ácido fólico. El ácido acetilsalicílico, los corticoesteroides y la carbamazepina aumentan la excreción urinaria de vitamina C.	
Revisión: Julio 2011	

Clave	Genérico
480 302 2000	**ELOTE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2001 480 302 2002	ELOTE FRESCO ENTERO, ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO (descripción anexa).
Sinónimos	Nombre Científico
	Zea mays L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

Es la mazorca tierna en un conjunto de semillas agrupadas como inflorescencias en espádice situadas en las axilas de las hojas de esta planta. Las mazorcas están cubiertas por hojas verdes largas (brácteas) que sólo permiten salir parcialmente a los estigmas (cabello de elote). Existen dos variedades: el blanco y el amarillo. Cuando se adquiere el producto, se comprará con brácteas (hojas que lo cubren), las cuales constituyen una protección natural.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado. zNota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
65%	2.5

Conceptos Nutriológicos

Contiene el 32.6% de hidratos de carbono, rico en potasio, magnesio, carotenoides, en mayor cantidad en la variedad amarilla, 4% de fibra en ambas variedades.

Factor de Riesgo

Por su contenido en oligosacáridos y compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa) puede ocasionar (distensión y flatulencia), por lo que no se recomienda en ileostomía o colostomía; en gastritis, úlcera péptica, gastroenteritis, diarreas, colitis, colon irritable. Por su contenido en fenilalanina, en fenilcetonúricos. Por su consistencia dura en los problemas bucodentomaxilares, disfagias; en várices esofágicas. Por su contenido de fibra no se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos ni endoscópicos de colon, en la urografía excretora, ni en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

Por su contenido energético y fibra en dietas hiperhidrocarbonadas, con alto residuo, en

desnutrición, bajo peso, hipertiroidismo, enfermedades hipercatabólicas, diverticulosis, estreñimiento atónico y bajas en gluten. Por contener hidratos de carbono complejos, se puede usar en cantidades controladas, en enfermedades crónico degenerativas. Los carotenos tienen efecto de provitamina A y atrapadores de oxígeno. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce hipoglucemia. La espironolactona aumenta la excreción de magnesio. El clofibrato disminuye la absorción de carotenos y glucosa. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos y aumenta la excreción de potasio.
Revisión: Julio 2011

Clave de la Variedad	**Nombre de la Variedad**
480 302 2002	**ELOTE PROCESADO CONGELADO DESGRANADO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Cuando no exista el producto en estado natural, sea de más bajo costo por temporada y más accesible.	++
Descripción General	
Son los granos del maíz (Zea mays) frescos, sanos, enteros, limpios, desprendidos de la mazorca y sometidos a un proceso de congelación y envasado hermético que les permite estar disponibles todo el año.	
Presentación	
En bolsas de polietileno de 1 kilogramo, a una temperatura de -18° C.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**

0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 32.6% de hidratos de carbono, rico en potasio, magnesio, carotenoides, en mayor cantidad en la variedad amarilla, 4% de fibra en ambas variedades. La congelación no destruye nutrimentos por si sola, ésta puede ocurrir durante la preparación y procesado de los productos. La pérdida de vitaminas es muy poca en los alimentos congelados, aumentando conforme transcurra el tiempo de almacenamiento.
Ejemplo: en fresas la pérdida de vitamina C es de 2% en 60 días.

Factor de Riesgo

Por su contenido de fenilalanina, en pacientes fenilcetonúricos. Por su consistencia dura en los problemas bucodentomaxilares, disfagias y várices esofágicas. Por su fibra en gastritis, úlcera péptica, gastroenteritis, diarreas, colitis, puede generar flatulencia. No se recomienda su consumo durante la preparación para estudios radiológicos, ni endoscópicos de colon, en la urografía excretora, ni en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

Por su contenido energético y fibra en dietas hiperhidrocarbonadas, con alto residuo y bajas en gluten. En pacientes con desnutrición, bajo peso, hipertiroidismo, enfermedades hipercatabólicas, diverticulosis, estreñimiento atónico. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Garantizar que se conserve la congelación permanente, sin fluctuaciones, para evitar crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo en sus características sensoriales, usar técnicas adecuadas para descongelar. Una vez descongelados no volver a congelar. Sus empaques deben estar íntegros.

Conceptos Tecnológicos

El proceso de congelación rápida es cuando la temperatura del alimento pasa a través de la zona de máxima formación de hielo cristalino (0º a -4ºC) en 30 minutos o menos. El principio básico de esta congelación rápida, es la velocidad para eliminar el calor del alimento.
Estos métodos incluyen la congelación en ráfagas de aire frío, por inmersión directa del alimento en un medio enfriador, por contacto con placas refrigerantes en cámaras de congelación o por congelación con aire líquido, nitrógeno o bióxido de carbono.
Mientras más rápida sea la congelación, la textura y tamaño de los cristales de hielo, será más fina y dañará menos la calidad del alimento.
Mientras más baja es la temperatura de un alimento, es mejor la retención de nutrimentos.
Con el proceso de congelación no se requiere en conservadores, su vida media se prolonga y se aumenta su rendimiento por no tener deshechos.

Interacción con Medicamentos

El metoprolol modifica el metabolismo de los hidratos de carbono e induce hipoglucemia. La espironolactona aumenta la excreción de magnesio.
El clofibrato disminuye la absorción de carotenos y glucosa. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos y aumenta la excreción de potasio.

Clave	Genérico
480 302 2100	**ESPINACA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2101 480 302 2102 480 302 2103	ESPINACA FRESCA, ESPINACA PROCESADA CONGELADA, ESPINACA PROCESADA PARA SOPA CREMA (descripción anexa).
Sinónimos	Nombre Científico
	Spinacea oleracea L
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar medidas de higiene.	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

Vegetal de hoja que presenta un color que va del verde claro al verde obscuro, vivaz, lisa y grande, de 25 a 40 cm de longitud, con filamentos donde se insertan los peciolos o tallos; raíz de color, olor y sabor típico. La espinaca congelada es a partir de partes frescas, limpias, sanas y comestibles de la hoja que reúna las características de la especie y que hayan sido clasificadas, lavadas, suficientemente blanqueadas para asegurar una estabilidad adecuada de color y de sabor durante los ciclos normales de comercialización.

Presentación

A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg.).
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor
Espinaca congelada: En bolsas de polietileno de 1 kilogramo, a una temperatura de -18° C.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 1.7% de hidratos de carbono, con excelente contenido de hierro (el segundo después del jitomate). Magnífico regenerador de glóbulos rojos, con alto contenido de retinol equivalente, ácido fólico y ácido ascórbico, rica en complejo B, potasio, fósforo, magnesio y baja en sodio, tiene gran cantidad de calcio (244 mg/100) aunque es de muy poca biodisponibilidad. La espinaca congelada contiene 600 mg/100 g de oxalatos y la espinaca hervida aporta 750 mg/100g. La espinaca cruda contiene 4100 mg/100 g de b-carotenos y

10200 mg/100 g de luteína + zeaxantina, rica en vitamina K. También contiene purinas.

Factor de Riesgo

En alteraciones del metabolismo de las purinas (gota), en litiasis renoureteral por formar cristales de oxalato de calcio. Puede contener cantidades importantes de nitratos por los fungicidas. Se deben de extremar las medidas de higiene porque pueden ser fuente de parásitos, virus, hongos y bacterias. A los niños pequeños se recomienda proporcionarlas cocidas; no se recomienda en menores de 6 meses (puede causar metahemoglobinemias). No debe consumirse durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo. Por su contenido en vitamina K en pacientes con esquema de anticoagulantes.

Utilidad

Por su bajo valor energético, es recomendable en dietas hipoenergéticas e hipohidrocarbonadas. Útil como aporte de hierro en la prevención y tratamiento de la anemia ferropriva, pero requiere de la presencia de vitamina C para mejorar su biodisponibilidad. Tiene bajo índice glucémico, por lo que es de utilidad en la diabetes mellitus, obesidad, hipotiroidismo e hipoglucemia reactiva. Por su contenido en retinol y ácido fólico en fibrosis quística. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.

Criterios de Calidad

Para su empleo deben de estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, enteras, tener forma, característica, estar libres de descomposición o pudrición y de otros defectos, ausentes de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.

Existen tres grados de calidad y tres de defectos: Defecto menor cuando una espinaca presenta manchas amarillas en un área menor del 7%, perforación en menos del 5%, materia extraña menor del 10% o tallos rotos en menor del 2% de la superficie total. Defecto mayor cuando una espinaca presenta manchas amarillas en un área entre 8 y 13%, perforaciones entre 6 y 12%, materia extraña entre 11 y 20% o tallos rotos entre 3 y 7% de la superficie total. Defecto crítico cuando una espinaca presenta manchas amarillas en un área mayor de 13%, perforaciones en más del 12%, materia extraña en más del 20% o tallos rotos en más del 7% de la superficie total. Para fines de compra, no se admiten defectos críticos ni mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega. En la espinaca congelada se debe garantizar que se conserve la congelación permanente, sin fluctuaciones de temperatura para evitar el crecimiento de microorganismos y deterioro del producto, sobre todo en sus características sensoriales, usar técnicas adecuadas para descongelar. Una vez descongeladas no volver a congelar. Sus empaques deben estar íntegros para una buena conservación.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos
Los vegetales ricos en vitamina K pueden disminuir la respuesta de warfarina. Una alta ingestión de sodio reduce la respuesta del litio. El piroxicam y la eritromicina disminuyen la acción de la vitamina K. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La trimetroprima interfiere en el metabolismo del ácido fólico. El ácido acetilsalicílico aumenta la excreción urinaria de vitamina C. Los diuréticos aumentan la excreción de sodio y de potasio.

Revisión: Julio 2011

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2103	**ESPINACA PROCESADA PARA SOPA CREMA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Únicamente como reserva de víveres por ser de alto costo.	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General
Es el producto alimenticio a base de espinaca e ingredientes animales o mezcla de ellos, con un mínimo porcentaje de humedad. Especificaciones químicas físicas y microbiológicas: 10% máximo de humedad, las cenizas varían según la composición de los diversos productos.Características sensoriales: Debe tener olor y sabor característicos del producto, libre de olores extraños. Color: se puede agregar a la sopa para proporcionar e intensificar el color del producto terminado, siempre que dichos colorantes sean autorizados por la SSA.
Presentación
En sobres de aluminio u otro material que no altere la calidad del producto.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos
Tiene 1.7% de hidratos de carbono, excelente contenido de hierro (el segundo después del jitomate); magnífico regenerador de glóbulos rojos, alto en retinol equivalente; acído fólico y ascórbico, rica en complejo B, potasio, fósforo, magnesio, bajo en sodio, calcio, de poca biodisponibilidad con predominio de fósforo, ricas en vitamina K.

Factor de Riesgo
Su consumo en exceso en algunos padecimientos que requieren restricción de sodio y agua; en patologías como cardiopatía isquémica, insuficiencia cardíaca, glomerulopatías, insuficiencia renal, edema, diarreas e hipertensión arterial, así como en pacientes con intolerancia a la leche (proteínas y lactosa);. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras, así como en dietas de mínimo o poco residuo. Por su contenido en vitamina K en pacientes con esquema de anticoagulantes.
Utilidad
Puede utilizarse como sopa, salsa o aderezo, de acuerdo a la dilución. En problemas bucodentomaxilares, niños, adultos mayores, disfagias. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Verificar que se cumplan las especificaciones. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", técnica de preparación.
Conceptos Tecnológicos
Producto de vegetales frescos sometidos a selección, lavado, mondado, cortado, cocido, molido y posteriormente secado al vacío y liofilizado; conteniendo además lácteos no grasos y grasa butírica pasteurizada, homogeneizados y secados por aspersión. Los vegetales y lácteos se unen aglomerándose por aplicación de lecitina, para lograr su disolución rápida. Se les adicionan especias y sal (2.5% en el polvo y 4% en la preparación). Se envasan en forma que garantiza su conservación. Se disuelven a temperatura ambiente para lograr la consistencia deseada. No contiene colorantes o saborizantes artificiales ni conservadores o aditivos químicos. El proceso de deshidratación incrementa su vida de anaquel y evita el uso de conservadores.
Interacción con Medicamentos
El aceite mineral aumenta la excreción de potasio y disminuye la absorción de carotenos, vitaminas A y D, calcio y fosfatos.

Clave	**Genérico**
480 302 2200	**FLOR DE CALABAZA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
.	Cucurbita sp
Area	Servicios

HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

Es la flor de diversas especies y variedades de cucurbita sp. Es una planta herbácea anual, las flores grandes y amarillas son unisexuales, pues en una misma existen flores masculinas y femeninas, ubicándose solitariamente en las axilas de las hojas. Son acampanadas y la corola tiene cinco lóbulos que terminan en punta. Para uso culinario se emplea la flor masculina completa.

Presentación

A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg).
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
33%	1.6

Conceptos Nutriológicos

Contiene 2.7% de hidratos de carbono, más del 90% de agua, baja en sodio, menos de 1% de fibra. Predominio de fósforo/calcio, contiene 47 mg de calcio, 77 mg de retinol equivalente y moderado contenido de potasio 173 mg/100 g.

Factor de Riesgo

En algunos padecimientos gastrointestinales y diarreas. Con una inadecuada higienización son fuente de microorganismos patógenos y parásitos. No debe consumirse durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo. Su consumo excesivo en insuficiencia renal con hiperkalemia por su contenido en potasio.

Utilidad

Por su bajo contenido energético, se recomienda incluir en dietas hipoenergéticas y bajas en hidratos de carbono, para enfermedades crónico degenerativas. Se modifica su consistencia y fibra por la cocción. Por su contenido de fibra insoluble y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos
La carbamacepina inhibe la absorción de calcio y fósforo. La fenolftaleina origina pérdidas importantes de calcio. Las tiazidas aumentan la excreción urinaria de potasio. Las tetraciclinas, corticoesteroides, furosemida y fenitoina disminuyen la absorción de calcio.

Revisión: Julio de 2011

Clave	Genérico
480 302 2300	**HABA VERDE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2301	480 302 2301 HABA VERDE SIN VAINA.
Sinónimos	Nombre Científico
	Vicia faba L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General
El fruto es una vaina que contiene de una a tres semillas, de forma arriñonada, de 15 a 25 mm de largo y de 9 a 21 mm de ancho. Tanto el tegumento como la almendra son de color verde y de consistencia firme. El haba fresca es comercializada con vaina, la cual aunque es una cubierta de desecho, constituye una protección natural de la semilla.

Presentación
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
45%	1.7

Conceptos Nutriológicos
Contiene 13.10% de hidratos de carbono, más del 5% en proteínas, 2% de fibra. Rica en vitamina C, complejo B y en especial ácido fólico, fósforo, vitamina K, (264 mg/100 g) cinc, potasio y purinas. Baja en sodio y hierro. Contiene tiramina.

Factor de Riesgo
Por su contenido de hidratos de carbono, se debe controlar su ingesta en la diabetes, obesidad e hipotiroidismo. En alteraciones del metabolismo de las purinas. Por su contenido de fibra en diarreas, cirugía y resección intestinal y cáncer del aparato digestivo. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo. Puede generar flatulencia, por su contenido en oligosacáridos y compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa). En la migraña por su contenido de tiramina. Su abuso puede

ocasionar favismo. Por su contenido en vitamina K en pacientes con esquema de anticoagulantes.
Utilidad
En dietas hiperenergéticas, generosas en fibra y bajas en sodio, por su contenido de ácido fólico y vitamina E. Es útil en fibrosis quística. Como fuente de proteínas de origen vegetal. En enfermedades crónico degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer y funciones antioxidantes.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Con antidepresivos del grupo de inhibidores de MAO (monoaminoxidasa), se puede producir crisis hipertensivas. El difenilhidantoinato y la primidona inhiben la absorción de calcio y fósforo. La pargilina, trancilcipromina y sulfato de fenilzina inhiben la acción de la monoaminoxidasa. La warfarina y cumarina son antagonistas de la vitamina K. Los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de vitamina C. La fibra reduce la absorción de pravastatina.

Clave	Genérico
480 302 2400	**JITOMATE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2401 480 302 2402 480 302 2403 480 302 2404	480 302 2401 JITOMATE BOLA, 480 302 2402 JITOMATE GUAJE O GUAJITO, 480 302 2403 JITOMATE PROCESADO EN PURE (descripción anexa). JITOMATE PROCESADO PARA SOPA CREMA (descripción anexa)
Sinónimos	Nombre Científico
	Licopersicum esculentum Mill
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS

Requisitos para su uso	Costo
	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

Pertenece a la familia de las solanáceas. El fruto es una baya generalmente redonda, a veces alargada, su tamaño varía entre 6 y 12 cm de diámetro, de color rojo intenso cuando está madura, la cáscara es delgada, translúcida, lisa y brillante; la pulpa es de alto contenido acuoso, carnosa, color rojo y sabor, olor y consistencia particulares. Todos estos atributos se deben a su composición; sus pigmentos están formados por licopeno y caroteno.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
15%	1.2

Conceptos Nutriológicos

El jitomate bola contiene 4.3% de hidratos de carbono, en tanto que el guajito tiene 7.10%. La cutina de su cáscara protege eficazmente a la pulpa. Es el vegetal que proporciona el mayor contenido de hierro de buena biodisponibilidad, buen vector de retinol, ácido ascórbico (sobre todo en la variedad guaje) y ácido fólico, es alto en potasio. En estado de madurez predomina la pectina y contiene ácido málico y tártrico, mismo que se modifica cuando pasa de este estado a otro de mayor madurez, donde aparecen ácido láctico y acético, disminuyendo la pectina.
Es fuente de calcio. Contiene 520 mg/100 g de b-carotenos, 100 mg/100 g de listeína + zeaxantinas y 3100 mg/100 g de licopeno. Es fuente de fructo-oligosacáridos.

Factor de Riesgo

Puede producir alcalinización de la orina. Potencialmente alergénico; en personas alérgicas al polen por reacciones cruzadas. En algunos padecimientos gastrointestinales puede producir pirosis. No se recomienda crudo en reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, diarreas, colitis, colon irritable; por su contenido de potasio, es factor de riesgo en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. No incluir durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en las urografías excretoras y en dietas de mínimo residuo. El jitomate inmaduro contiene solanina que puede ser tóxica, tiene ácido oxalico que puede inhibir la absorción de calcio.

Utilidad

Por su contenido de vitaminas y hierro, es útil en la prevención de anemias y enfermedades de las vías respiratorias. Por su bajo contenido de hidratos de carbono y su contenido en fibra, se incluye en dietas hipoenergéticas y bajas en hidratos de carbono como en diabertes mellitus, obesidad y cardiopatías. Por su bajo contenido de sodio y generoso en potasio, es un alimento ideal en la dietoterapia de la hipertensión arterial. Por su contenido de calcio es recomendable en la prevención de osteoporosis. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Es de utilidad para los

lactantes dándose molido y colado
Criterios de Calidad
El producto debe estar bien desarrollado, sano, entero (sin heridas), fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior y de olores y sabores extraños. Debe estar libre de plagas, manchas y daños por insectos. Las Autoridades de Comercio distinguen 3 grados de calidad comercial y 3 clases de defectos. Defectos Menores: La presencia de raspaduras, costras o manchas, cuando son superficiales y cubren un área no mayor de 7 cm². Defectos Mayores: Cuando los anteriormente mencionados cubren áreas de 7.1 a 23 cm² o la evidencia de plagas o enfermedades y magulladuras que no afecten el interior del producto. Defectos Críticos: raspaduras, costras o manchas cuando cubren áreas de más de 23 cm² o estados avanzados de enfermedades o daños producidos por plagas o heridas no cicatrizadas o magulladuras que afectan el interior del producto. Para efectos de compra, no se admiten defectos críticos o mayores. Se debe verificar la integridad y limpieza de los empaques, su ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Verificar que la entrega corresponda a la variedad, calidad comercial y grado de madurez solicitadas. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La tetraciclina disminuye la absorción de hierro. El clofibrato reduce la absorción de caroteno y hierro. La espironolactona y el aceite mineral aumentan la excreción de potasio. Los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de vitamina C.
Revisión: julio 2011

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2403	**JITOMATE PROCESADO EN PURE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Es el producto proveniente de jitomates de la especie Licopersicum esculentum Mill maduros, lavados, molidos, tamizado, colado para la eliminación de la cascarilla, pedúnculos, semillas y otros cuerpos duros y gruesos; el producto resultante es un concentrado que contiene no	

menos del 8%, hasta 24% de sólidos solubles naturales del jitomate; se permiten los aderezos: sal, cebollas, pimientos y apio (sin exceder del 10 % M/M del producto y aditivos alimentarios reguladores del pH (bicarbonato de sodio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). Después de ser envasado, se somete a una esterilización para asegurar su conservación. Deberá estar exento de microorganismos y parásitos que presenten riesgo para la salud. Características sensoriales: Color rojo, textura homogénea, sabor característico del concentrado de jitomate.

Presentación

En lata o en tetrabrik de 200 g a 4000 g.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0 (peso drenado)	1.0

Conceptos Nutriológicos

Contiene 10% de hidratos de carbono en comparación al jitomate en estado natural aumenta el 100% de potasio y el 400% de sodio y disminuye su contenido de hierro y fibra (0.40%).

Factor de Riesgo

Por su contenido de sodio no debe usarse en cardiopatía isquémica, insuficiencia cardíaca, hipertensión arterial, en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. Por la adición de azúcar (sacarosa) en diabetes mellitus, obesidad e hipoglucemia reactiva. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de mínimo residuo.

Utilidad

Como aporte de potasio en la hipokalemia, cuando se utilizan diuréticos perdedores de sodio y potasio. Se recomienda su uso cuando hay carencia de este vegetal y su costo es muy elevado.

Criterios de Calidad

No debe contener fragmentos de jitomates de cualquier tamaño, corazones, pedúnculos, hojas de aditivos o película de la piel o marcas (zonas anormales de otro color).
Etiquetado: El nombre del producto deberá incluir, cuando no se ha quitado la piel la leyenda "sin mondar", el material envasado "puré de tomate" o "pulpa de tomate" según se trate; el tipo de aromatizado, aderezado o condimentado, número de lote y fecha de fabricación y datos del fabricante. Se debe comprobar el buen estado de los empaques, rechazar latas golpeadas o con deformaciones, verificar que las latas presenten código de fabricación, abrirla y comparar que el producto esté libre de cuerpos, olores y sabores extraños. Verificar que no exista corrosión en la lata. En el caso de tetrabrik se debe verificar su integridad.

Conceptos Tecnológicos

A los jitomates se les quitan los pedúnculos, cálices y el corazón, su envase es ordinario (con un medio líquido añadido) o compacto (sin agregar líquido) con aderezos adecuados para el producto (aparte del agua añadida).

Interacción con Medicamentos

Un aumento en la ingestión de sodio reduce la respuesta terapéutica del litio. La furosemida y tiazidas aumentan la excreción de potasio. La levodopa inhibe el metabolismo del ácido ascórbico y aumenta la excreción urinaria de sodio y potasio.

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2404	**JITOMATE PROCESADO PARA SOPA CREMA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+++

Descripción General

Es el producto alimenticio a base de jitomate e ingredientes vegetales, animales o mezcla de ellos, con un mínimo porcentaje de humedad.
Especificaciones: 10% máximo de humedad, las cenizas varían según la composición de los diversos productos. Color: se puede agregar a la sopa para proporcionar e intensificar el color del producto terminado, siempre que dichos colorantes sean autorizados por la SSA. Bioquímicas y microbiológicas: de acuerdo a la SSA. Debe tener olor y sabor característicos del producto, libre de olores extraños.

Presentación

En sobres de aluminio u otro material que no altere la calidad del producto.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

Aporta hidratos de carbono propios del jitomate, proteínas de origen animal y grasas, vitamina A, potasio y sodio.

Factor de Riesgo

En algunos padecimientos que requieren restricción de sodio y agua, así como en pacientes con intolerancia a la leche (proteínas y lactosa); en patologías como cardiopatía isquémica, insuficiencia cardíaca, glomerolopatías, insuficiencia renal, edema e hipertensión arterial. Por su contenido de lácteos, no se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en las urografías excretoras.

Utilidad

Puede utilizarse como sopas, salsas o aderezos de acuerdo a la dilución. Es útil en todo tipo de dietas que esté permitido. Por su consistencia, es adecuado en problemas bucodentomaxilares, niños, adultos mayores, disfagias.

Criterios de Calidad

Verificar que se cumplan las especificaciones. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho

en México", técnica de preparación.
Conceptos Tecnológicos
Producto de vegetales frescos sometidos a selección, lavado, mondado, cortado, cocido-molido y posteriormente secado al vacío y liofilizado; conteniendo además lácteos no grasos y grasa butírica pasteurizada, homogeneizados y secados por aspersión. Los vegetales y lácteos se unen aglomerándose por aplicación de lecitina, para lograr su disolución rápida. Se les adicionan especias y sal (2.5% en el polvo y 4% en la preparación). Se envasan en forma que garantiza su conservación. Se disuelven en agua a temperatura ambiente para lograr la consistencia deseada. No contiene colorantes o saborizantes artificiales ni conservadores o aditivos químicos. El proceso de deshidratación le confiere una mayor vida de anaquel y evita el uso de conservadores.
Interacción con Medicamentos
Un aumento en la ingestión de sodio reduce la respuesta terapéutica del litio.

Clave	**Genérico**
480 302 2500	**LECHUGA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2501 480 302 2502 480 302 2503	LECHUGA OREJONA, LECHUGA ROMANA. LECHUGA ESCAROLA.
Sinónimos	Nombre Científico
	Lactuca sativa L.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Se podrá utilizar para reserva de víveres o cuando el producto no está disponible en estado natural o su costo es mayor que el deshidratado.	+
Descripción General	
Hortaliza perteneciente a la familia de las Asteraceas (alt.Compositae), del género Lactuca y especie sativa. Es una planta anual o perenne, presenta una gran diversidad dada principalmente por diferentes tipos de hojas y hábitos de crecimiento de las plantas, se	

disponen en el mercado con las siguientes variedades: *Lactuca sativa* var. *capitata* (lechuga romana), de hojas cortas, anchas, rizadas y de menor peso que la lechuga común. *Lactuca sativa* var. *longifolia* (lechuga orejona), es la más común de hojas largas, angostas, erectas y rígidas. *Lactuca sativa* var. *crispa* (lechuga escarola), de hojas abierta. Las hojas exteriores de las lechugas son de color verde obscuro y a su vez son más ricas en caroteno, nitrógeno y celulosa.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable perforadas, sin que las hojas sobresalgan del nivel superior o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 Kg.
.Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
45%	1.7

Conceptos Nutriológicos

La lechuga orejona contiene 4.10% de hidratos de carbono, en tanto que la romana tiene 2.7%, y la escarola 3.5%, las lechugas contienen alta cantidad de potasio y ácido fólico, ricas en vitamina K, contienen colina, oligoelementos como hierro, cinc, cobre y folatos. Aportan betacarotenos. La lechuga romanita contiene 1900 mg/100g de b-carotenos. Tiene fibra 1.5% en forma de hemicelulosa y celulosa.

Factor de Riesgo

Por su contenido de fibra en colitis, gastritis y otras enfermedades gastroinestinales, no se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo.por su contenido de vitamina K en la hipercoagulabilidad y valvulopatías; en hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. Con una deficiente higienización puede ser fuente de parásitos, virus, hongos y bacterias, por lo que no se recomienda en niños pequeños.

Utilidad

En dietas hipoenergéticas y bajas en hidratos de carbono; Por su bajo contenido en sodio y alto de potasio es útil en la hipertensión arterial y cardiopatías. Se le atribuye un efecto sedante. Por su contenido en betacarotenos. Es útil en enfermedades respiratorias y en fibrosis quística. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Las lechugas deben estar para su empleo bien desarrolladas, sanas, enteras, frescas, limpias, ser de forma característica y ausente de humedad exterior anormal, de heridas o de plagas. El tamaño de la lechuga orejona se determina con base a su longitud y en la lechuga romana con base a su diámetro ecuatorial. Las autoridades de Comercio establecen tres grados de calidad comercial y "no clasificadas" así como tres clases de defectos. Defectos menores: Manchas ligeras, raspaduras, costras y rozaduras que afecten las hojas externas y que cubran superficie de 2 cm^2. Defectos mayores: Manchas ligeras, raspaduras, costras y rozaduras que

afecten las hojas externas y que cubran superficies de 2 a 4 cm² por hoja y las evidencias de plagas o enfermedades o magulladuras que no afectan a las hojas interiores. Defectos críticos: Manchas ligeras, raspaduras, costras o rozaduras que afecten las hojas externas y que cubran superficie mayor de 4 cm² por hoja y los estados avanzados de enfermedades y los daños producidos por plagas o heridas, que afectan a las hojas internas. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido de vitamina K, se disminuye la respuesta terapéutica de anticoagulantes. El piroxicam reduce la acción de la vitamina K. Las sulfamidas reducen el folato y el hierro sérico. Los diuréticos aumentan la excreción de vitamina K. La primidona y anticonceptivos bucales provocan carencia de folatos. La metformina y fenformina reducen la absorción de folatos. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de ácido fólico y disminuye la síntesis de vitamina K. La kanamicina reduce la absorción de carotenos. Los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de cinc.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 2600	**MOLE EN PASTA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2601 480 302 2602, 480 302 2603	MOLE NEGRO EN PASTA, MOLE POBLANO O ROJO EN PASTA MOLE VERDE EN PASTA.
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL	COMEDOR PERSONAL
Requisitos para su uso	Costo
Acorde a los hábitos de la región donde tenga un costo local bajo y sea accesible. Debe garantizarse la calidad del producto autorizado.	++

Descripción General	
Producto alimenticio de color y aspecto variable según su composición que contiene como ingredientes básicos: chiles, aceites y/o grasas comestibles, harinas, féculas, almidones, sal, especias, condimentos, otros ingredientes opcionales conforme lo marca la Norma Oficial Mexicana y aditivos autorizados por la Secretaría de Salud. Su denominación debe estar de acuerdo con la fórmula de composición y con el lugar geográfico de la región de origen. Tiene un sólo grado de calidad y debe cumplir con las siguientes especificaciones físicas y químicas: 8% máximo de humedad, 11% máximo de cenizas, 5% mínimo de proteínas, 8% máximo de fibra cruda, 4.5% máximo de extracto etéreo, pH de 6.5.Microbiológicas: 3 X 106 col/g máximo de cuenta estándar de microorganismos, hongos 3000 col/g máximo, levaduras 1000 col/g máximo, coliformes totales 1000 col/g máximo, negativo a Escherichia coli en 0.1g, salmonella en 25 g o termofílicos anaerobios a esporas de termofílicos anaerobios y a estafilococos aureos en 1g (coagulasa positiva). Características sensoriales: consistencia de pasta semisólida, de suavidad homogénea, color de acuerdo a la variedad, olor y sabor característico de la variedad, sin presentar signo de rancidez o sabores y olores extraños.	
Presentación	
Envase de plástico de 1000 g o en frasco de 235 g de marca registrada.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0%	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Por los ingredientes que lo constituyen, es un alimento con un alto valor energético, alto en lípidos e hidratos de carbono; tiene retinol equivalente, sodio, potasio, calcio y fibra moderadas cantidades de proteínas y ácido ascórbico y algunos otros nutrimentos de acuerdo a los ingredientes utilizados.	
Factor de Riesgo	
Por el tipo de ingredientes que lo constituyen, no debe usarse en hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera péptica, gastroenteritis, colitis, diverticulitis, cirugía, resección intestinal y diarreas, pancreatitis, colecistitis y colelitiasis. Por el proceso de industrialización que se requiere para su elaboración (dorado y asado prolongado), es vector de radicales libres, por su alto contenido de grasa, no debe usarse en diabetes, hipertensión arterial y enfermedades cardiovasculares. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo. Por su sabor picante no se recomienda en niños pequeños.	
Utilidad	
Se utiliza únicamente en la dieta normal, para el comedor, tanto en platillos regionales como en eventos especiales.	
Criterios de Calidad	
Verificar que el producto esté libre de materias extrañas, Etiquetado: denominación del producto, nombre o marca comercial registrada, contenido neto, domicilio del fabricante, lista de ingredientes en orden de concentración decreciente, incluyendo aditivos, leyendas como	

"Hiérvase antes de usarse", "Hecho en México". El envase debe ser en material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad. El volumen ocupado por el producto no debe ser menor al 90% de la capacidad total del envase.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La pirimetamina disminuye la absorción de lípidos y vitaminas liposolubles. La colestiramina reduce la absorción de colesterol. Con alimentos ricos en grasas, la griseofulvina incrementa su acción y la zidovudina la disminuye.

Clave	**Genérico**
480 302 2700	**NABO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Brassica napus var: esculenta
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Herbácea de la familia de las crucíferas. De sus semillas se obtiene industrialmente el aceite de nabo, culinariamente se utiliza la raíz que es pivotante y carnosa en muy pocas ramificaciones, delgadas y cortas. De forma cónica, similar a la zanahoria, tiene una longitud de 12 a 15 cm y es de color blanco (por sus flavonas).	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
34%	1.5
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 3.3% de hidratos de carbono, su fibra dietaria (1.4 g %) tiene cierta cantidad de	

celulosa, especialmente en su corteza que disminuye en la porción carnosa, 93% de agua, alto contenido de vitamina C y ácido fólico, su contenido de potasio es de 268 mg %. Fuente de calcio de buena biodisponibilidad, (150 mg/taza). Contiene 72 mg/100 g de b-carotenos. Las hojas son excelente fuente de retinol, vitaminas C y K, (800 mg/100 g).
Factor de Riesgo
Por su elevado contenido de potasio no se recomienda en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. Por su textura dura cuando está crudo, es de riesgo en problemas bucodentomaxilares, disfagias y várices esofágicas. En hernia hiatal, gastroenteritis y síndromes diarreicos. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras, así como en dietas de poco y mínimo residuo. Por su alto contenido en vitamina K en pacientes con esquema de anticoagulantes.
Utilidad
En dietas hipoenergéticas e hipograsas, por su contenido bajo en sodio y generoso en potasio, se recomiendan en la dietoterapia de la hipertensión arterial y en enfermedades crónico degenerativas. Por su contenido en vitamina A y ácido fólico es útil en enfermedades pulmonares. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, raspaduras acentuadas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido de vitamina K se disminuye el efecto terapéutico de la warfarina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. La penicilamina aumenta la excreción urinaria de potasio. El uso prolongado de ácido acetilsalicílico se asocia con la deplesión de potasio. La carbamacepina aumenta la excreción urinaria de vitamina C.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 2800	**NOPAL**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad

Sinónimos	Nombre Científico
	Opuntia sp.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

De la familia de las cactáceas. Es una planta que llega a tener hasta 5 metros de altura. El tallo es carnoso, ramificado y multiarticulado con tegumentos gruesos; cada artículo del tallo recibe el nombre de penca (cladodio) y tiene forma semejante al cuerpo de una raqueta. Los productos más tiernos son de 10 a 20 cm de largo por 10 a 12 cm de ancho, las hojas se reducen a espinas (gloquidios).

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
30%	1.4

Conceptos Nutriológicos

Contiene 5.6% de hidratos de carbono. Excelente fuente de fibra (3.5 %) como mucílagos, celulosa y pectina, retinol, calcio y con moderado contenido de potasio (166 mg%); pobre en hierro y sodio.

Factor de Riesgo

Por su consistencia y contenido de fibra en problemas bucodentomaxilares, en disfagias y várices esofágicas; por su contenido en oligosacáridos y otros componentes no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa) puede causar distensión, flatulencia y pirosis y no se recomienda en diarreas, síndromes de malabsorción, cirugía, resección intestinal ni durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en las urografías excretoras y en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

En dietas hipoenergéticas e hipohidrocarbonadas, por su contenido de fibra en dietas con alto residuo, en estreñimiento atónico en las dislipidemias y en diabetes mellitus que les dan un efecto hipolipemiante e hipoglucemiante. Por su moderado contenido de potasio suele ser de utilidad en las dietas hipopotásicas en la dietoterapia de la insuficiencia renal crónica. Por su contenido de fibra y vitaminas tiene efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos
La fibra reduce el efecto de medicamentos hipocolesterolemiantes. El fenobarbital disminuye concentraciones de calcio. La primidona provoca carencia de vitamina A e inhibe la absorción de calcio. Con la vitamina A aumenta la presión intracraneal. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de calcio y potasio.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 2900	**PAPA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2901 480 302 2902 480 302 2903 480 302 2904 480 302 2905 480 302 2906	PAPA AMARILLA, PAPA BLANCA, PAPA CAMBRAY, PAPA PROCESADA DESHIDRATADA EN HOJUELA (descripción anexa). PAPA PROCESADA RALLADA (descripción anexa) PAPA PROCESADA PARA SOPA CREMA (descripción anexa)
Sinónimos	Nombre Científico
	Solanum tuberosum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es una solanácea. Este tubérculo es una raíz de forma globosa, tamaño grande, pulpa blanca o amarilla, de composición feculenta. Tiene cáscara delgada de color que puede ir desde el amarillo pálido hasta el rojo magenta según la variedad; bajo la cáscara se encuentra una capa fibrovascular y una parte central con alto contenido de almidón. Existen dos variedades principales: blanca y amarilla, cuya composición y valor nutricional son similares.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**

20% (en estado natural)	1.2

Conceptos Nutriológicos

La papa amarilla contiene 20.9% de hidratos de carbono, y la papa blanca y la cambray contienen 17.5%, principalmente a base de féculas de fácil digestión, menos del 1% de fibra en todas las variedades, más del 1% en proteínas, con los aminoácidos, arginina, leucina y valina, rica en vitaminas del complejo B en especial ácido fólico, en ácido ascórbico, potasio (540 mg/100 g), hierro, magnesio; baja en sodio, retinol y grasa. Tiene una relación de fósforo/calcio 1:25, contiene inhibidores de tripsinas, quimotripsina, kalicreína y carboxipeptidasa.

Factor de Riesgo

Por su contenido en hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en la diabetes, obesidad e hipotiroidismo. Los productos no maduros y los retoños contienen alcaloides como la solanina cuya dosis tóxica es de 25 mg y la letal es de 400 mg y chaconina que puede ser tóxica y desencadenar migrañas en personas sensibles; por su elevado contenido de potasio, en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica.
Puede generar flatulencia. Los alérgicos al polen pueden tener reacciones cruzadas.

Utilidad

En dietas hiperenergéticas, hipograsas, hipoprotéicas, hiposódicas, hiperpotásicas. En hipokalemia, insuficiencia cardíaca e hipertensión arterial. Por su contenido de ácido fólico es útil en anemia megaloblástica. Por su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. En dietas suaves, con bajo contenido de residuo, en diarreas por el contenido de almidón. Por su contenido de hidratos de carbono complejos, es útil en cantidades controladas para enfermedades crónico degenerativas. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer, en purés para la alimentación del lactante.

Criterios de Calidad

Para su empleo deben estar bien desarrolladas, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme, cáscara razonablemente lisa, con forma característica, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas, estar prácticamente libre de descomposición o pudrición y otros defectos. El tamaño de las papas se determina con base a su diámetro ecuatorial. Debe tener un grado de madurez adecuado y no presentar retoños.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, tanto del producto fresco como del deshidratado, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La tetraciclina y los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de vitamina C y ácido fólico. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de potasio. La colestiramina reduce la absorción de hierro. El clofibrato reduce la absorción de hierro y vitamina B12.
El aceite mineral disminuye la absorción de vitamina A y aumenta la excreción de potasio. La

pririmetamina, metrotexate y ciclofosfamida disminuyen la absorción de folatos, hidratos de carbono y cobalamina.
Revisión: julio 2011

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2904	**PAPA PROCESADA DESHIDRATADA EN HOJUELA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Puré de papa	Solanum tuberosum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización y limpieza de basuras.	+++

Descripción General

Es un producto deshidratado y aglomerado que se obtiene de variedades de tubérculos de papa, los gránulos de papa se aglomeran y tamizan hasta alcanzar el tamaño adecuado para lograr su rehidratación y sabor característico. Se le agregan emulsificantes y antioxidantes. Especificaciones Fisicoquímicas y Microbiológicas: Humedad %: 7 – 9, cloruro de sodio %: 2.0 – 4.0, E. coli/g <100, infestación/100 g Neg. Características Sensoriales: Polvo granulado amarillo claro, libre de partículas extrañas.

Presentación

En Brick de 1.675 kilogramos o caja de 0.125 kilogramos, con bolsa interna de polietileno.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

Para una porción de 6 g (sin preparar): Energía 71 kilocalorías, proteínas: 2.1 g, grasa total 0.4 g, colesterol 0.2 mg, hidratos de carbono 15.0 g, fibra 1.5g, sodio 24 mg, potasio 270 mg, calcio 22 mg, también contiene ácido fólico, vitamina C, magnesio, fósforo y hierro.

Factor de Riesgo

Por su alto contenido en hidratos de carbono, debe controlarse su ingesta en la diabetes, obesidad e hipotiroidismo. Puede generar flatulencia por su contenido en oligosacáridos y compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa). Debe controlarse su ingesta por su contenido de potasio en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de mínimo residuo cuando se prepara con leche. Los alérgicos al polen pueden tener reacciones cruzadas.

Utilidad
En dietas hiperenergéticas, hipograsas, hiposódicas, hipoproteicas. En hipokalemia, insuficiencia cardíaca e hipertensión arterial. Por su contenido de ácido fólico es útil en anemia megaloblástica. Por su consistencia se puede incluir para niños y ancianos en dietas suaves, con bajo contenido de residuo (sin agregar leche) y en diarreas por el contenido de almidón. Puede utilizarse como sopa, salsa o aderezo de acuerdo a la dilución. Por su consistencia es útil en problemas bucodentomaxilares, niños, adultos mayores, disfagias.
Criterios de Calidad
El producto deshidratado debe contener una etiqueta que incluya: nombre genérico, marca, domicilio del fabricante, del importador y exportador en su caso, instrucciones de uso, contenido neto, ingredientes. Debe almacenarse a temperatura ambiente máxima de 30º C. El empaque no debe tener deformaciones, raspaduras ni producto en la parte externa. Se debe preparar de acuerdo a instrucciones para garantizar el contenido nutrimental.
Conceptos Tecnológicos
La papa se selecciona en buen estado de madurez, se lava, monda, corta y cuece, muele para pasar a un ciclo de retroadición con secado y tamizado. Con el proceso de deshidratación y envasado al alto vacío, no se añaden conservadores, se prolonga su vida media a 9 meses y se aumenta su rendimiento por no tener desechos. Debe verificarse que el envase sea tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales.
Interacción con Medicamentos
La tetraciclina y los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de ácido fólico. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de potasio. El aceite mineral aumenta la excreción de potasio. La pririmetamina, metrotexate y ciclofosfamida disminuyen la absorción de hidratos de carbono.

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2905	**PAPA PROCESADA RALLADA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
	Solanum tuberosum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	+++
Descripción General	
Producto elaborado a partir de variedades seleccionadas de tubérculos de papa cruda seleccionada. Comprende una mezcla de tamaños de ancho, largo y grosor para lograr la textura y sensación deseadas para una papa tipo hashbrown. En su elaboración se adicionan	

algunos ingredientes para dar un sabor adecuado. Especificaciones Físico-químicas y Microbiológicas: Humedad %: 7 – 9, Sulfitos ppm 300 – 500, BHT ppm 10 máx. E.coli/g < 10, Salmonella/25g Neg., S. Aureus./g <100, Infestación/100g Neg. Características Sensoriales: Mezcla de tiras de diferente longitud, ancho y grosor que dé la palatabilidad deseada. Olor y color de acuerdo con patrones.

Presentación

En Brick de 1.063 kilogramos.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

Una porción de ½ taza (asada en la plancha). Aporta: Energía (119 kilocalorías), proteína 1.3 g, grasa total 6.8 g, hidratos de carbono 13 g y sodio 144 mg (contiene mucho menos sodio que la papa en hojuelas), contiene también potasio y ácido fólico.

Factor de Riesgo

Por su contenido de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en la diabetes, obesidad e hipotiroidismo. Puede generar flatulencia por su contenido en oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, arabinosa y verbascosa). Por su contenido de potasio en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica.

Utilidad

En dietas hiperenergéticas, hipoproteicas, hiposódicas bajo control. En insuficiencia cardíaca e hipertensión arterial. Por su contenido de ácido fólico es útil en anemia megaloblástica.
Por su consistencia se puede usar en dietas suaves, con bajo contenido de residuo y en diarreas por su contenido de almidón.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con la calidad del producto fresco, sano y entero.
Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente.
Clave de la fecha de fabricación y número de lote, se debe de envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje que no permitan la alteración de las características físicas, químicas y sensoriales. El empaque no debe tener deformaciones, raspaduras ni producto en la parte externa. Se debe preparar de acuerdo a instrucciones para garantizar el contenido nutrimental.

Conceptos Tecnológicos

La papa rallada deshidratada, se somete a un proceso de selección, lavado, mondado, cortado, cocido, molido, posteriormente secado al vacío y liofilizado, formando tiras, conteniendo además emulsificante y antioxidantes.
Con el proceso de deshidratación y envasado al alto vacío, no se requiere añadir conservadores y su vida media se prolonga hasta 9 meses, además de que se aumenta su rendimiento por no tener desechos.

Interacción con Medicamentos

La tetraciclina y los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de ácido fólico. La

furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de potasio. El aceite mineral aumenta la excreción de potasio. La pirimetamina, metrotexate y ciclofosfamida disminuyen la absorción de hidratos de carbono.

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 2906	**PAPA PROCESADA PARA SOPA CREMA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización	+++
Descripción General	
Es el producto alimenticio a base de papa e ingredientes animales o vegetales o mezcla de ellos, con un mínimo porcentaje de humedad. Especificaciones: 10% máximo de humedad, cenizas varía según la composición de los diversos productos. Color: se puede agregar a la sopa para proporcionar e intensificar el color del producto terminado, siempre que dichos colorantes sean autorizados por la SSA. Bioquímicas y microbiológicas: de acuerdo a la SSA. Debe tener olor y sabor característicos del producto, libre de olores extraños.	
Presentación	
En sobres de aluminio u otro material que no altere la calidad del producto.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0%	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 19.2% de hidratos de carbono; principalmente féculas de fácil digestión, menos del 1% de fibra, más del 1% en proteínas con aminoácidos como arginina, leucina y valina; rica en vitamina del complejo B, en especial, ácido fólico, ácido ascórbico, potasio, hierro y magnesio. Contiene sodio, retinol y grasa. Relación de fósforo/calcio 1:25.	
Factor de Riesgo	
Su abuso puede ser factor de riesgo en la diabetes, obesidad, hipotiroidismo. Por su contenido de potasio, en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. Por sus hidratos de carbono puede generar flatulencia. No se recomienda en la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en las urografías excretoras y en dietas de mínimo residuo cuando se prepara con leche. Los alérgicos al polen pueden tener reacciones cruzadas.	
Utilidad	
Puede utilizarse como sopa, salsa o aderezo, de acuerdo a la dilución. Por su consistencia es útil en problemas bucodentomaxilares, niños, adultos mayores, disfagias y vitaminas tienen	

efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Verificar que se cumplan las especificaciones. Etiquetado: nombre del producto, marca, grado de calidad, peso neto, lote, nombre, razón social y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", técnica de preparación.
Conceptos Tecnológicos
Papa fresca sometida a selección, lavada, mondada, cortada, cocida, molida y posteriormente secada al vacío y liofilizada; conteniendo además lácteos no grasos y grasa butírica pasteurizada, homogeneizados y secados por aspersión. Los vegetales y lácteos se unen aglomerándose por aplicación de lecitina, para lograr su disolución rápida. Se les adicionan especias y sal (2.5% en el polvo y 4% en la preparación). Se envasan en forma que garantiza su conservación. Se disuelven a temperatura ambiente para lograr la consistencia deseada. No contiene colorantes o saborizantes artificiales ni conservadores o aditivos químicos. El proceso de deshidratación incrementa su vida de anaquel y evita el uso de conservadores.
Interacción con Medicamentos
El aceite mineral aumenta la excreción de potasio.

Clave	Genérico
480 302 3000	**PEPINO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Cucumis sativus L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
El fruto es una pepónide de 14 a 17 cm de longitud, su peso aproximado es de 80 g a 250 g. Su cáscara es verde obscura, lisa y brillante, resulta algo más dura y resistente que el la de la calabaza por cuya razón se monda. Es muy jugoso, de sabor ligeramente dulce y muy peculiar.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	

Desecho Máximo	Factor de Corrección
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Tiene el 2.40% de hidratos de carbono, más del 90% de agua, es rico en vitaminas A y C, fibra (0.90), ácido fólico, moderado contenido de potasio 149 mg%, bajo en sodio. Predominio de 50% de fósforo sobre calcio.

Factor de Riesgo

Por su textura dura es de riesgo en los problemas bucodentomaxilares, disfagias, várices esofágicas, en hernia hiatal, gastritis, úlcera péptica, gastroenteritis, síndromes diarreicos, cirugía y resección intestinal. Puede generar flatulencia por los compuestos que no son biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa). No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras y dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad

Se le atribuye un efecto diurético natural. Por su bajo valor energético se recomienda incluir en dietas hipoenergéticas, bajas en hidratos de carbono, en diabetes mellitus, hipotiroidismo, obesidad e hipertensión; por su contenido moderado en potasio se utiliza en la insuficiencia renal crónica; por su contenido bajo en sodio es adecuado en las enfermedades hipertensivas. Su contenido de vitamina C favorece la absorción de hierro. Por su contenido en vitaminas A y C, es útil en enfermedades respiratorias y fibrosis quística. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto.
Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La pravastatina cuando se consume con fibra reduce su absorción. La tetraciclina aumenta la excreción urinaria de Vitamina C. La kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de carotenos. El aceite mineral disminuye la absorción de carotenos y aumenta la excreción de potasio. La primidona provoca carencia de folatos.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3100	**PIMIENTO MORRON**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección

FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 3101 480 302 3102	PIMIENTO MORRON FRESCO, PIMIENTO MORRON ENVASADO(descripción anexa).
Sinónimos	Nombre Científico
	Capsicum annuum var. grossum
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++

Descripción General

El fruto del pimiento morrón ya maduro es hueco, de forma globosa, ligeramente adelgazado en uno de sus extremos y parcialmente lobulado cerca del peciolo, aproximadamente de 8 cm de largo por 6 ó 7 de ancho. En su diámetro mayor el epicarpio es liso, brillante, delgado y de color verde; amarillo o rojo cuando está maduro. En su interior el fruto alberga múltiples semillas pequeñas, aplanadas y circulares de color verde pálido o amarillo.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
15%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 5.3% de hidratos de carbono, abundante vitamina C (mayor que en las frutas cítricas), retinol equivalente, ácido fólico; bajo en sodio y calcio. Destaca su sabor dulce y algo picante. Contiene 2200 mg/100 g de b-carotenos y 60 mg/100 g de a carotenos.

Factor de Riesgo

Por su contenido de capsaisina, no se recomienda en hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera gastroduodenal, colon irritable, síndromes diarreicos, pancreatitis, colecistitis y colelitiasis.

Utilidad

En dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas e hiposódicas. Para padecimientos de vías respiratorias y dermatológicos por los efectos de la vitamina C como antioxidante. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos; favorece la aceptación de los platillos en caso de desnutrición, anorexia e hiporexia. En pacientes externos, mejora notablemente el sabor de los platillos.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y

la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La sulfamida y primidona reducen el folato. Los diuréticos aumentan la excreción de sodio y calcio. La metformina y fenformina disminuyen la absorción de folatos. La tetraciclina y los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C y ácido fólico. La kanamicina y neomicina reducen la absorción de carotenos.
Revisión: Julio 2011

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 3102	**PIMIENTO MORRON ENVASADO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
ABARROTES	
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
Requisitos para su uso	Costo
Descripción General	
Es el producto obtenido a partir de pimientos maduros, carnosos y limpios de la planta capsicum ammuum, de la variedad grossum que han alcanzado el color característico de la variedad, desprovistos de piel, corazón y semillas, envasados con un medio de cobertura adecuado para su conservación, en envases herméticamente cerrados. Se pueden presentar enteros, en tiras o en trozos. Especificaciones físico-químicas: pH de 4.1 a 4.5, acidez expresada en ácido cítrio de 0.5% a 1.%, cloruro de sodio máximo 1%, azúcares reductores máximo 1%, sólidos solubles de 3% a 4%. Microbiológicas: Los ingredientes básicos son: pimientos morrones, ácido cítrico, agua y los opcionales como cloruro de sodio, cloruro de calcio y azúcares y aditivos permitidos (ácido benzoico o sus sales de sodio y potasio como conservador (0.1% máximo). Sin microorganismos patógenos, toxinas microbianas u otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor, libre de materias extrañas. Características sensoriales: color y olor característicos, sabor dulce y libre de sabores extraños, textura de consistencia firme.	
Presentación	
Frasco de vidrio de 325 g Lata 380 g a 455 g.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0%	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 3.7% de hidratos de carbono, no aporta vitamina C en comparación al fresco, sodio (103 mg %), potasio (295 mg/%) y pequeñas cantidades de retinol.	
Factor de Riesgo	

Por su contenido de capsaisina, no se recomienda en hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera gastroduodenal, colon irritable, síndromes diarreicos, pancreatitis, colecistitis y colelitiasis. Por su contenido en dietas para pacientes con insuficiencia renal, con hipokalemia por su contenido en potasio y sodio.
Utilidad
Por su bajo valor energético, se recomienda incluir en dietas hipoenergéticas.
Criterios de Calidad
Se debe comprobar su estado de conservación, verificar la integridad de los envases y etiquetado de alimentos: Etiquetado: denominación del producto, marca, contenido neto y peso drenado, nombre y domicilio del fabricante, la leyenda "Hecho en México", lista completa de ingredientes en orden de concentración decreciente. Clave de la fecha de fabricación y número de lote. Se debe envasar en recipientes de tipo sanitario, con cierre hermético, de materiales resistentes al proceso de fabricación y almacenaje, que no permitan la alteración de características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La tetraciclina y los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C. Los diuréticos aumentan la excreción de sodio.

Clave	Genérico
480 302 3200	**PORO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
PUERRO, Cebollines	Allium porrum L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	++
Descripción General	
Es una planta herbácea de la familia de las liliáceas. Posee un bulbo alargado, el tallo tiene de 60 a 80 cm, las hojas planas, largas, estrechas y enteras; flores en umbela con pétalos de color blanco rojizo. Las hojas se encuentran enrolladas una sobre otra y se consumen tanto hojas como bulbos.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de	

plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
20%	1.2
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 14.10% de hidratos de carbono, ácido fólico, fibra 1.5%, bajo en sodio y fósforo con moderado contenido de potasio (180 mg/100g). Contiene 1000 mg/100 g de b-carotenos y 1900 mg/100 g de luteína + zeaxantina.	
Factor de Riesgo	
En hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera gastroduodenal, colitis, colon irritable, diarreas, gastroenteritis, cirugías y resección intestinal, puede generar flatulencia. No se recomienda su consumo durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo.	
Utilidad	
Se usa como condimento, tiene un efecto diurético, por su contenido de potasio es útil en la hipokalemia, por su contenido de ácido fólico es útil en la prevención de anemia megaloblástica, por su contenido bajo en sodio y alto en potasio, es útil en la hipertensión arterial. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.	
Criterios de Calidad	
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, libre de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.	
Conceptos Tecnológicos	
Interacción con Medicamentos	
El aceite mineral aumenta la excreción de potasio. La pirimetamina, el metrotexate y la ciclofosfamida disminuyen la absorción de folatos y cobalaminas. La furosemida y tiazidas aumentan la excreción de potasio. La tetraciclina y cortioesteroides aumentan la excreción urinaria de ácido fólico.	

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3300	**QUELITE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES

Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Chenopodium mexicanun Moq.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	+

Descripción General

Es una planta herbácea que crece silvestre en climas templados, semiáridos y cálidos; pequeñas, vivaces, de tallos y hojas carnosas y comibles. Botánicamente algunos son quenopodios, otros, amarantos y en ambos hay diversas especies y múltiples variedades.

Presentación

A granel o en manojos, por peso en kilogramos, envasadas en bolsas de plástico biodegradable, con perforaciones para ventilar el producto, sin que la hoja sobresalga del nivel superior, envase secundario caja de plástico de tamaño adecuado al peso. (Sin rebasar los 15 Kg).
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor

Desecho Máximo	Factor de Corrección
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 4% de hidratos de carbono, fibra (1.10%), es el vegetal con mayor contenido de potasio y retinol equivalente (antioxidante), tiene más del 4% de proteínas con dos aminoácidos, con valina, fenilalanina, leucina; rico en calcio, magnesio, vitaminas C y K, hierro y cinc, bajo contenido de sodio y valor energético. Para mejorar la absorción del hierro, debe combinarse con alimentos que contengan vitamina C.
Contiene purinas.

Factor de Riesgo

Por su contenido de potasio en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica, por la purinas en trastornos en el metabolismo de purinas (gota); en la fenilcetonuria, por su fibra insoluble no debe darse en diarreas y gastroenteritis. Si no se higieniza y desinfecta puede ser portador de infecciones gastrointestinales y parásitos. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo. Por su contenido de vitamina K en pacientes con uso de anticoagulantes.

Utilidad

Por su bajo aporte energético en dietas hipoenergéticas, en diabetes, en dietas altas en potasio y bajas en sodio, hipertensión arterial e hipokalemia. Las vitaminas A y C protegen al organismo al sostener acciones antioxidantes, por su contenido de calcio en las edades pediátricas, adolescentes, en el climaterio y pacientes, en la prevención de osteoporosis. La interacción de la vitamina C y hierro, es útil para el tratamiento de la anemia. Por su contenido de hierro debe combinarse con alimentos ricos en vitamina C para una mejor absorción. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Los vegetales ricos en vitamina K disminuyen la respuesta de anticoagulantes. El difenilhidantoinato reduce la disponibilidad de vitamina K. Los diuréticos aumentan la excreción de potasio. El fenobarbital reduce las concentraciones de calcio y magnesio, las sulfamidas y la D-penicilamina decrementan el hierro sérico. La tetraciclina y los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C. Los corticoesteroides reducen la absorción de calcio.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3400	**RABANO**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 302 3401 480 302 3402	RABANO CHICO, RABANO LARGO.
Sinónimos	Nombre Científico
	Raphanus sativus (rábano chico) y Raphanus sativus L. Var. Longipinnatus (rábano largo).
Area	Servicios
HOSPITAL	COMEDOR PERSONAL
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	+
Descripción General	
Es de forma alargada (35 a 60 cm) o esférica (de 2 a 3 cm), su capa externa es de color rojo intenso y lisa. Su interior es blanco, de sabor ligeramente picante. Sus cualidades sensoriales son muy características.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**

25%	1.3

Conceptos Nutriológicos

El rábano chico tiene 4.3% de hidratos de carbono, en tanto que el largo tiene 1.5%, es bajo en sodio, hierro, calcio, fibra y grasas. Buena fuente de potasio, vitamina A (retinol) y complejo B; especialmente de ácido fólico en la (variedad chica). Tiene un contenido alto en yodo y hemicelulosa.

Factor de Riesgo

Por su textura dura es de riesgo en problemas bucodentomaxilares, disfagias y várices esofágicas. Por su contenido de fibra en reflujo gastroesofágico, gastritis, úlcera gastroduodenal, colon irritable, diarreas: puede ocasionar flatulencia y pirosis por su contenido en oligosacáridos y otros compuestos no biotransformables (rafinosa, estaquiosa, verbascosa y arabinosa), por lo que no es recomendable para pacientes con colostomía e ileostomía, No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo. Puede ser portador de infecciones gastrointestinales o parasitosis por microorganismos si su higienización no es adecuada. Por su sabor picante no se recomienda en niños de corta edad.

Utilidad

En dietas hipograsas, hipoenergéticas, por su alto contenido de hemicelulosa es útil para pacientes diabéticos, obesos e hipertensos; se recomienda para la prevención del bocio por deficiencia de yodo. Por su contenido de fibras y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, sin indicios de germinación y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Debe tener forma, sabor y olor característico Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

El aceite mineral aumenta la excreción de potasio. Las sulfamidas reducen el folato y vitaminas del complejo B. El disulfirán y la cimetidina reducen la absorción de Vitamina B12 y ácido fólico. La tetraciclina y los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de ácido fólico. La furosemida y tiazidas aumentan la excreción de potasio.

Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3500	**ROMERITOS**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad

Sinónimos	Nombre Científico
	Dondia sufrutencona
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización y limpieza de basuras.	De + a ++ (Variable según la región y época del año)

Descripción General

Hierba que pertenece a la familia de las quenopodiáceas. Se aprovechan sobre todo las hojas que son sencillas, opuestas, cruzadas, delgadas, largas y de color verde pastel a obscuro.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
45%	1.6

Conceptos Nutriológicos

Contiene 4.9% de hidratos de carbono, es un gran vector de hierro, retinol y vitamina K. Su contenido de fibra es aproximadamente de 1%.

Factor de Riesgo

En diarreas, colitis ulcerativa, cirugía y resección intestinal;. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo. En pacientes con uso de anticoagulantes. Por su contenido en vitamina K. Si no se desinfecta puede provocar infecciones gastrointestinales o parasitosis y diarreas.

Utilidad

En dietas hipoenergéticas, hipograsas, hipohidrocarbonadas, en la hipokalemia, por su contenido de fibra en el estreñimiento atónico y la diverticulosis. La vitamina A protege al cuerpo al sostener acciones antioxidantes. El hierro presente al igual que en otros vegetales no es biodisponible, lo que se mejora al combinarse con vitamina C, pues éste se absorbe para ser utilizado en la prevención de la anemia ferropriva.
Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, de heridas o de plagas.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La colestiramina reduce la absorción de hierro. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción del potasio. El aceite mineral aumenta la excreción de potasio. La levodopa aumenta la excreción urinaria de potasio. Disminuye la respuesta de anticoagulantes.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3600	**TOMATE VERDE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
TOMATILLO	Physalis coztomatl
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	++

Descripción General

El fruto es redondo, ligeramente achatado de 4 a 5 cm de diámetro ecuatorial, con el epicarpio liso, de color verde o verde amarillo, en cuya composición intervienen cuerpos celulósicos que le dan impermeabilidad y cierta resistencia de modo que las estructuras interiores estén bien protegidas. Está cubierto por una túnica o cáscara que debe conservar para efectos de su venta, que corresponde al cáliz, delgada, fibrosa y áspera por su alto contenido celulósico, de color verde claro o verde amarillo, con cierto tinte marrón. La pulpa es carnosa, verde amarilla y alberga numerosas semillas pequeñas aplanadas, redondas y parcialmente leñosas. Entre sus cualidades sensoriales destaca un sabor moderadamente ácido.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de cartón o plástico de tamaño adecuado al peso.
Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos

Contiene 4.5% de hidratos de carbono, bajo en sodio y hierro; rico en fructooligosacáridos (fibra insoluble) y celulosa, niacina y potasio (204 mg/100 g), aporta 2.4% de fibra.

Factor de Riesgo

Puede generar migraña en personas sensibles por un alcaloide llamado solanina. Por su contenido de fructo-oligosacáridos no se recomienda en dispepsia e hipersecreción gástrica, porque produce pirosis en hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, úlcera gástrica, síndromes diarreicos, cirugía y resección intestinal, ni durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo.

Utilidad
En dietas hiposódicas, hipoprotéicas e hipoenergéticas, en pacientes hipertensos y con insuficiencia renal. Por sus fructo-oligosacáridos y su fibra se recomienda en enfermedades crónico-degenerativas. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Como en otros vegetales se consideran: Defectos menores a las manchas, rozaduras, raspaduras o costras superficiales y de poca extensión. Defectos mayores: son los menores cuando ocupan una extensión media a las evidencias de plagas, enfermedades o magulladuras que no afectan el interior del fruto. Defectos críticos: a la extensión acentuada de los defectos menores y a estados avanzados de enfermedad o daños producidos por plagas, grietas o magulladuras que afectan al interior. Para efectos de compra no se admiten defectos críticos o mayores. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de potasio.
Revisión: julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3700	**VERDOLAGA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Portulaca oleracea, L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización	++
Descripción General	

Herbácea (portularácea), pequeña, de tallos carnosos y hojas gruesas, de color verde ligeramente obscuro en algunas variedades, en otras, las nervaduras son rojizas (verdolaga dorada). El limbo es cardoso y ligeramente jugoso; las nervaduras tienen alto contenido hemicelulósico. Es de gusto ligeramente ácido. Los tallos y hojas son comibles.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso, máximo 15 kg. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
20%	1.2

Conceptos Nutriológicos
Contiene 4.9% de hidratos de carbono, más del 90% de agua y 2% de proteínas. Excelente contenido de retinol equivalente y vitamina K, rica en potasio, (404 mg/100 g), moderado contenido de magnesio, calcio, sodio; baja en complejo B, con fibra total de 0.8 g/100 g. Moderada en hemicelulosa.
Factor de Riesgo
Por su contenido de sodio debe controlarse su ingesta en la hipertensión arterial. Por su contenido de potasio en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica. En síndromes diarreicos, cirugía y resección intestinal. Por su contenido en fibra insoluble puede general flatulencia. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, así como en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo. Con una deficiente higienización puede ser fuente de microorganismos patógenos por lo que no se recomienda consumirla cruda. Debe evitarse su consumo junto con anticoagulantes, por su contenido en vitamina K.
Utilidad
Dietas hipoenergéticas, hipohidrocarbonadas, hipograsas; en la hipokalemia; la vitamina A ejerce acciones antioxidantes, por su contenido de calcio es útil en los preescolares, escolares, adolescentes, mujeres embarazadas, en etapa de amamantamiento, climaterio y fracturas, por su contenido de hemicelulosa en la diverticulosis y estreñimiento atónico. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. El retinol tiene efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y anticancerígenos.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollada, sana, fresca, limpia, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras, heridas o de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Por su contenido en vitamina K, disminuyen el efecto terapéutico de warfarina. El piroxicam

reduce la acción de la vitamina K. Los diuréticos (espironolactona) aumentan la excreción de sodio, magnesio y calcio. El disulfuran y la cimetidina reducen la absorción de vitamina B. La furosemida y tiazidas aumentan la excreción de calcio, potasio y sodio. La kanamicina y neomicina reducen la absorción de carotenos.
Revisión: Julio 2011

Clave	Genérico
480 302 3800	**XOCONOSTLE**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Stenocereus spp.
Area	Servicios
HOSPITAL	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General
El fruto es de menor tamaño que la tuna, libre de espinas, su cáscara es gruesa y más bien blanda, de color amarillo y rosa. La pulpa es carnosa de color amarillo o rosado que se obscurece hasta llegar a solferino. Las semillas se agrupan en el centro.
Presentación
A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
40%	1.7

Conceptos Nutriológicos
Contiene 5.20% de hidratos de carbono, buen vector de hierro, vitamina C y complejo B.
Factor de Riesgo
Disfagia, várices esofágicas, hernia hiatal, reflujo gastroesofágico, colon irritable, diarreas, cirugías o resección intestinal y diverticulosis. No se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo.
Utilidad
Se usa sólo como condimento, por su acidez es útil en la xerostomía y para estimular la producción de jugos digestivos.
Criterios de Calidad
Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme, ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o

de plagas. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Las sulfamidas y D-penicilamina decrementan el hierro sérico. La tetraciclina y los corticoesteroides aumentan la excreción urinaria de vitamina C.

Clave	**Genérico**
480 302 3900	**ZANAHORIA**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Area	Sección
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
	Daucus carota L.
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+
Descripción General	
Es la raíz de una planta herbácea de la familia de las umbelíferas, de color que va del amarillo al anaranjado, de forma cónica y alargada de 8 a 12 cm. Tiene gusto dulce y su sabor es tenue, pero característico.	
Presentación	
A granel, por peso en kilogramos. Para presentaciones menores de 5 kg, en bolsas de plástico biodegradable, perforadas o en cajas de plástico de tamaño adecuado al peso. Nota: en caso de que la bolsa no sea biodegradable el costo lo asumirá el proveedor.	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
18%	1.2
Conceptos Nutriológicos	
Contiene 10.5% de hidratos de carbono, excelente contenido de retinol (la de mayor contenido de todos los vegetales). Contiene 7900 mg/100 g de b-carotenos, 3600 mg/100 g de a caroteno y 260 mg/100 g de luteína + zeaxantina; más de 6% de fibra en su parte central, compuesta por mucílagos y pectina, rica en potasio, magnesio, moderado complejo B, contiene vitamina C, sodio y hierro, predominio de casi 50% de fósforo sobre calcio, además contiene vitaminoides como colina. Contiene un activo neurotóxico (caratoxina), un	

alucinógeno (la miristicina) y estrógenos.

Factor de Riesgo

Potencialmente alergénico en personas sensibles. Por su contenido de potasio es de riesgo en la hiperkalemia de la insuficiencia renal crónica; por su consistencia cuando está cruda, no se recomienda su consumo en problemas bucodentomaxilares, disfagias y várices esofágicas. Por su fibra no se recomienda durante la preparación de estudios radiológicos y endoscópicos de colon, en urografías excretoras, ni en dietas de poco y mínimo residuo. Con una deficiente higienización puede ser fuente de parásitos, virus, hongos y bacterias. Contiene ácido fítico que puede disminuir la absorción intestinal de oligoelementos.

Utilidad

En dietas hipograsas, altas en potasio, fósforo y moderado calcio, se puede modificar su fibra por la cocción, mejora la biodisponibilidad de carotenos al cocerlas y se disminuye la presencia de plaguicidas al eliminar la parte superior y mondarlas. Como fuente de energía e hidratos de carbono en pacientes con desnutrición, bajo peso e hipertiroidismo. En puré para niños lactantes mayores de 4 meses. La vitamina A ejerce organismo acciones antioxidantes y anticancerigénicas. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer.

Criterios de Calidad

Para su empleo debe estar bien desarrollado, sano, fresco, limpio, de consistencia firme y ausente de humedad exterior anormal, de magulladuras o raspaduras extensas, de heridas o de plagas. Las autoridades de Comercio han establecido 3 grados de calidad comercial y señalan tres tipos de defectos:
Defectos menores. Raspaduras hasta de 1 cm de longitud. Defectos mayores: grietas hasta de 2 cm de longitud, presencia de raicillas secundarias y malformaciones de la raíz. Defectos críticos: grietas cuya longitud sea mayor de 2 cm, plagas y bifurcaciones en la forma de crecimiento de la raíz.
Para efectos de compra no se admiten defectos críticos ni mayores.
Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega.

Conceptos Tecnológicos

Interacción con Medicamentos

La fibra reduce la absorción de pravastatina. La kanamicina, neomicina y el aceite mineral reducen la absorción de carotenos.
El clofibrato disminuye la absorción de carotenos, glucosa y vitamina B12, la D-penicilamina reduce la actividad de la vitamina B6. La furosemida y las tiazidas aumentan la excreción de potasio.
El disulfurán y la cimetidina disminuyen la absorción de vitamina B12 y aumenta la excreción de magnesio.

Revisión: julio 2011

SUBGRUPO: 303 VEGETALES DE GERMINADOS

Clave	Genérico
480 303 0100	**GERMINADO DE SEMILLAS**
Grupo	SubGrupo
3. FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES DE GERMINADOS
Area Sección	
FRUTAS Y VEGETALES	VEGETALES
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
480 303 0101 480 303 0102	GERMINADO DE ALFALFA , GERMINADO DE SOYA.
Sinónimos	Nombre Científico
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
Extremar su higienización.	++

Descripción General

Son productos que se obtienen de la germinación de algunas semillas como la alfalfa o la soya al someterse a la obscuridad durante un período de tiempo de 10 o más días hasta que los tallos se desarrollen. La alfalfa tiene una semilla con una cutícula delgada, de color café claro que se desprende al empezar a germinar queda de forma ovalada, oblonga, de color amarillo limón o verde; abierta en 2 cotiledones con un solo tallo que alcanza hasta 7 cm de largo y 1 mm de espesor. En tanto que el germinado de la soya tiene una semilla de forma casi esférica o de frijol más largo y elongado, de color verde claro, con un tallo de 3 a 5 mm de espesor y hasta 10 cm de largo. Características sensoriales: Color blanco crema a amarillo, olor y sabor característicos.

Presentación

A granel, por peso en kilogramos, en cajas de plástico o madera, de tamaño adecuado.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0 %	1.0

Conceptos Nutriológicos

En el proceso de germinación se concentra en forma considerable la vitamina C y complejo B; además se consumen los polisacáridos indigestibles, por lo que causan menos flatulencia que en estado maduro. Contiene mas de 18% de proteínas vegetales de alto valor biológico, especialmente un alto contenido de leucina y fenilalanina, 14% de fibra dietaria, excelente contenido de retinol equivalente, vitamina C, hierrro y niacina. En estado natural, tiene el mayor contenido de sodio de este grupo. Contiene tiramina.

Factor de Riesgo

Por su alto contenido de fibra no se recomienda en diarreas, cirugía intestinal, dietas con restricción de residuo. Por su contenido de sodio debe controlarse su ingesta en la

hipertensión arterial. Por su contenido de tiramina debe evitarse en pacientes con migraña.
Utilidad
Por su bajo contenido de grasa y colesterol y su elevado contenido de fibra en dietas hipograsas, hiper energéticas, excelente fuente de proteínas para dietas a base de proteínas de origen vegetal o con bajo contenido de proteínas animales como en encefalopatías. Por su contenido de vitaminas, se recomienda en padecimientos de vías respiratorias y dermatológicos. Por su alto contenido de fibra en dietas con abundante residuo como para estreñimiento atónico, diverticulosis, diabetes mellitus, obesidad, enfermedades cardiovasculares, dislipidemias. Los b-carotenos tienen efecto de provitamina A, de atrapadores de oxígeno y como anticancerígenos. Por su contenido de fibra y vitaminas tienen efecto protector contra el cáncer. Por su contenido de vitamina A y de hierro, es útil en la prevención de deficiencias específicas durante todas las etapas de la vida.
Criterios de Calidad
Para su empleo deben estar bien desarrollados, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme sin indicios de putrefacción. Se deben verificar la integridad y limpieza de los empaques, sus condiciones de ventilación y resistencia a la humedad y a la temperatura que garanticen el manejo correcto y la conservación del producto. Comprobar peso neto de entrega y que la variedad corresponda a la solicitada.
Conceptos Tecnológicos
Interacción con Medicamentos
Las dietas altas en proteínas, disminuyen la absorción de levadopa y metildopa. Los corticoesteroides favorecen la excreción urinaria de Vitamina C. La fibra reduce la absorción de pravastatina. La ranitidina disminuye la absorción de vitaminas. El ácido acetilsalicílico y carbamacepina aumenta la excreción urinaria de Vitamina C. La colchicina disminuye la absorción de sodio. La Isoniacida causa agotamiento de niacina. El Clofibrato disminuye la absorción de Fe. Las Sulfamidas reducen el hierro sérico y complejo B. La Pargilina, tranilcipromina y sulfato de finilzina inhiben la acción de la aminomonoxidasa.

Clave	Genérico
480 406 1200	**PAN BLANCO**
Grupo	SubGrupo
4. CEREALES	TRIGO
Area	Sección
PAN	PAN FRESCO
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
Bolillo o Telera	
Area	Servicios

HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	+

Descripción General

Producto elaborado con harina de trigo, agua, sal, azúcar, levadura e ingredientes opcionales (leche, edulcorantes nutritivos: sacarosa, lactosa y maltosa), emulsificantes (lecitina o aceites vegetales), reguladores de pH, sin adición de conservadores por ser un producto de consumo inmediato; la masa fermentada se moldea y hornea. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 15% al 18 % máximo, proteínas mínimo 9%, grasas de 1.5 a 2.0 %, tiempo de rotación de 2 a 48 horas. Cuenta total de bacterias 15 000 UFC / g máximo, hongos y levaduras 5 UFC / g máximo, coliformes / g negativo, mesofílicos aerobios por 1 g máximo 5 000 UFC / g. Características sensoriales: el bolillo debe presentar forma característica (elíptica), con una sajada longitudinal al centro en la parte superior, la telera es igualmente elíptica solamente más extendida con dos ranuras en la parte superior; la superficie exterior y la corteza deben presentar color amarillo dorado lo más uniforme posible, de textura gruesa, firme, en forma de costra no correosa, el color de la miga debe ser blanco, con un matiz uniforme, sin manchas ni coloraciones, suave y esponjosa, no seca; Olor y sabor agradable, característico, ligeramente salado, no debe ser ácido. Sin materias extrañas.

Presentación

Por pieza de 45g a 60g o de 30 g a 45 g (para pacientes) en caja de cartón o plástico, cubiertas co papel glasine para evitar la modificación de textura.

Desecho Máximo	Factor de Corrección
0%	1.0

Conceptos Nutriológicos

En 100 g aporta 292 Kilocalorías, 62 g de hidratos de carbono, 13 g de proteínas, gran cantidad de sodio (1565 mg %), fuente de potasio y magnesio, con una mínima cantidad de grasa, contiene gluten. Bajo en fibra (1.90 g).

Factor de Riesgo

Por su contenido en gluten es potencialmente alergénico, en pacientes con intolerancia al gluten, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por su textura dura debe cuidarse en disfagias. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes, obesidad e hipertrigliceridemias. Por su contenido en sodio y su contenido proteico debe controlarse en hipertensión, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Por su contenido de almidones es altamente cariogénico.

Utilidad

Por su contenido energético, bajo en grasas, en dietas normales para todas las etapas de la vida a partir de los 7 meses.

Criterios de Calidad

Debe cumplir con la NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos o materias extrañas.

Conceptos Tecnológicos

La mezcla de ingredientes (harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros) se amasa, moldea, fermenta y hornea. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación. Se prepara

tradicionalmente a partir de harina, agua, sal, y levadura previamente mezclados. Los azúcares que se hallan de manera natural en la harina y la maltosa por la actividad de las amilasas se hidrolizan en glucosa y esta es fermentada por la zimasa de la levadura. Se forma alcohol y dióxido de carbono y hace que se esponje la masa. Durante esta fermentación ocurre descomposición de proteínas debido a la presencia de enzimas proteolíticas. La masa se somete a amasamiento o "golpeo" a fin de expulsar parte del dióxido de carbono y apretar la masa. Se deja fermentar nuevamente. Se divide en trazos del peso requerido, se les da forma y hornea a una temperatura de alrededor de 232°C por 30 a 50. En una panadería moderna la mezcla, golpeo, división y conformación se hacen mecánicamente.
Interacción con Medicamentos
La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofifrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos.

Clave	Genérico
480 406 1300	**PAN BLANCO DE CAJA**
Grupo	SubGrupo
4. CEREALES	TRIGO
Area	Sección
PAN	PAN DE CAJA
Clave de la Variedad	Nombre de la Variedad
Sinónimos	Nombre Científico
PAN REBANADO	
Area	Servicios
HOSPITAL Y GUARDERIA	TODOS
Requisitos para su uso	Costo
	++
Descripción General	
Producto elaborado con masa de harina de trigo, agua, sal, azúcar, aceite vegetal, levadura y otros ingredientes, fermentado, moldeado en forma de paralelepípedo rectangular simétrico, horneado, rebanado y empacado. Especificaciones físicas, químicas y microbiológicas: Humedad de 34 a 36%, Cuenta total bacteriana 1000 UFC / G máximo, coliformes 10 UFC / g máximo, hongos 20 UFC / g máximo, levaduras 20 UFC / g. máximo. E coli negativo. Características sensoriales: Textura suave, corteza dorada uniforme, miga blanca, aroma suave ligeramente a fermentación, sabor a fermentación agradable.	
Presentación	
Bolsa de polietileno de 650 g (24 rebanadas y 2 tapas) y de 350 g (12 rebanadas y 2	

tapas).	
Desecho Máximo	**Factor de Corrección**
0 %	1.0
Conceptos Nutriológicos	
Una ración de 54.40 g (2reb) aporta: 143 kilocalorías, grasa 1.6 g, sodio 312.7 mg, hidratos de carbono 27.7g, fibra 0.4 g, proteínas 4.4 g, ácido fólico (70 mcg), calcio (126 mg), hierro, niacina (3.2 mg), tiamina, riboflavina, vitamina E y cinc. Contiene gluten, es bajo en fibra (0.09).	
Factor de Riesgo	
Por su contenido en gluten en pacientes con intolerancia a éste, en enfermedad de Crohn, síndrome celiaco, SIDA con diarrea. Por la textura que adquiere al humedecerse, es de riesgo en pacientes con problemas de deglución y masticación. Por su contenido energético y de hidratos de carbono debe controlarse su ingesta en diabetes y obesidad. Por su contenido en sodio y su contenido proteico debe controlarse en hipertensión, enfermedades cardiovasculares e insuficiencia renal. Por su contenido de almidones es altamente cariogénico.	
Utilidad	
Por su contenido energético para pacientes con requerimientos calóricos elevados. Por su contenido en calcio, hierro y ácido fólico es una alternativa en la dieta de mujeres embarazadas. Por su contenido de vitaminas y minerales para niños en etapas de crecimiento a partir de los 7 meses. Por su contenido en calcio es útil en la prevención de osteoporosis. Por su mínimo contenido de fibra en dietas con bajo residuo.	
Criterios de Calidad	
Debe cumplir con las NOM y la Ley General de Salud en lo que respecta a características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Etiquetado: Información nutrimental, dirección del responsable de fabricación, fecha de elaboración y fecha de consumo preferente. No debe presentar alteraciones de sabor, olor o apariencia con la presencia de hongos (vetas o manchas de color). Su empaque debe proteger las características del producto. Su vida media es de 12 días a partir de la fecha de elaboración si se almacena en un lugar fresco y seco.	
Conceptos Tecnológicos	
La mezcla elaborada con harina de trigo, agua, levadura, azúcar, sal y otros ingredientes se amasa, fermenta, moldea, hornea, una vez que se enfría se rebana y empaca. El amasado confiere a la pasta su consistencia y homogeneidad y al mismo tiempo introduce aire en su seno. La fermentación se lleva a cabo en 2 tiempos, lo que hace que el volumen del pan se duplique. Sólo el gluten del trigo tiene la hidrofobicidad necesaria para formar una red elástica capaz de retener el dióxido de carbono desprendido durante la fermentación.	
Interacción con Medicamentos	
La glibenclamida interviene en el metabolismo de los hidratos de carbono. La ciclofosfamida crea deficiente absorción de hidratos de carbono. La espironolactona reduce la tolerancia de hidratos de carbono. El fenobarbital y la eritromicina inhiben la síntesis de la proteína. El captopril aumenta la excreción de proteínas. La colchicina, la kanamicina y la neomicina disminuyen la absorción de proteínas. La ciprofloxacina interviene en el metabolismo de	

hidratos de carbono causando hiperglucemia. Los diuréticos y clofibrato aumentan la excreción urinaria de sodio y potasio. La nifedipina y espironolactona aumentan la excreción urinaria de sodio. Los corticoesteroides favorecen la retención de sodio y líquidos. El naproxeno disminuye la absorción de calcio y aumenta la excreción de cinc. La tetraciclina disminuye la absorción de calcio. El uso frecuente de fenolftaleína ocasiona pérdidas intestinales y deficiencias de calcio, vitamina D y potasio. El fenobarbital inhibe la síntesis de proteínas transportadoras de calcio.