



Nombre del alumno: Manuela de los Angeles Deara Guzman

Nombre del profesor: Ing. Abel Estrada Dichi

Licenciatura: Medicina Veterinaria Y Zootecnia

Materia: Taller de emprendimiento

Nombre del trabajo: Fichas tecnicas

Ocosingo, Chiapas a 06 de julio de 2024

FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA		NUMERO DE CONTROL	000002
PRODUCTO	huevo		
NOMBRE COMÚN	huevo		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Gallus gallus domesticus</i>		
DESCRIPCIÓN			
Cuerpo redondeado de tamaño y dureza variables que producen las hembras de las aves u otros animales que contiene el germen del almidon y las sustancias destinadas a su nutricion durante la incubacion			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
soso	mayor tamaño	Depende de la genetica de la gallina	
CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:			
CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg			
Agua	Proteinas	Carbohidratos	Minerales
88%	11%	1%	0.50%
CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
su origen es diverso siendo por orden de incidencia			
CARACTRISTICAS SENSORIALES			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
La clara (transparente) yema (amarillo)	Soso (fresco y suave)	desagradable, acido e insipido	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
Se transporta en vehículos, aunque al importar huevos para incubar, tambien se puede utilizar el transporte aereo. Almacenelos rapidamente en un refrigerador limpio a una temperatura de 4°C o menos, guarde los huevos en su caja original y uselos dentro de 3 semanas para la mejor calidad.			
PROCEDENCIA	Ranchería. Ocosingo, Chiapas		

FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA		NUMERO DE CONTROL	000002
PRODUCTO	platano macho		
NOMBRE COMÚN	platano macho		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Musa paradisiaca</i>		
DESCRIPCIÓN			
El fruto es larga de 25 a 40 cm, la cascara verde es muy gruesa y la pulpa tiene una consistencia firme y no así dulce como el platano normal. La cascara durante la maduración cambia de color de verde a amarillo y en lo sucesivo negro.			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
Harinosa	Verde marron oscuro	verde, amarillo	
CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:			
CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg			
VitaminaC	Vitamina A Y B6		
CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Los animales y el hombre son agentes diseminadores importantes para el consumo			
CARACTRISTICAS SENSORIALES			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
Carnosa; por la pulpa y el tamaño	intenso	Neutro y soso	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
Los envases deberan satisfacer las caracteristivas de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte			
PROCEDENCIA	Ranchería. Ocosingo, Chiapas		

FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA		NUMERO DE CONTROL	000003
PRODUCTO	harina de trigo		
NOMBRE COMÚN	harina de trigo		
NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Triticum aestivum</i>		
DESCRIPCIÓN			
Es un polvo hecho de la molienda del trigo y se emplea para consumo humano			
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
Esponjosa	Una textura mas fina	Blanca o de un color crema suave	
CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:			
CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg			
Almidones	Proteinas	Azucar	
65-70%	9-14%	4%	
CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			
Es un aspecto clave garantizar la calidad del trigo y de las harinas asi como para asegurar el producto y ante el consumo			
CARACTRISTICAS SENSORIALES			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
Antioxidantes	Ligero y agradable	Neutra	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE			
Deben almacenar en bolsas de yute: sacos de arpillera o polipropileno que se transportan en contenedores aptos para alimentos. Mantenerlos en un lugar fresco y seco.			
PROCEDENCIA	Abarrotes Ocosingo, Chiapas		