



.Nombre del alumno: Edgar Yael de la Cruz Gómez.

- Medicina veterinaria y zootecnia.
- Docente: Ing. Abel Estrada dichi.
- Actividad de plataforma
- Unidad 3
- 9no Cuatrimestre.



FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO

<b>FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA</b>		<b>NUMERO DE CONTROL</b>	000001
<b>PRODUCTO</b>	cacao		
<b>NOMBRE COMÚN</b>	cacao		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	Theobroma cacao		
<b>DESCRIPCIÓN</b>			
Semillas grandes del tamaño de una almendra, color chocolate o púrpuro, de 2 a 3 cm de largo y de sabor amargo. No tiene albumen y están recubiertas por una pulpa mucilaginosa de color blanco y de sabor dulce y acidulado.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
Blanquesina, pegajosa	Maduro	Verde(amarillo cuando está maduro).	
<b>CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:</b>			
<b>CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg</b>			
<b>CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
Coloración café.	Olor característico a cacao.	Amargo.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>			
Se transporta en vehículos cerrados a horas frescas del día, Una bolsa o contenedor hermético puede mantener tu envío de granos de cacao o cacao en polvo seco y fresco, mientras está en tránsito, además de mantener fresco el cacao, este tipo de recipiente también puede evitar derrames y evitar que los insectos, roedores y otras alimañas dañen tu envío.			
<b>PROCEDENCIA</b>	Ocosingo, Chiapas		

FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO

FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA		NUMERO DE CONTROL	000001
<b>PRODUCTO</b>	Maíz		
<b>NOMBRE COMÚN</b>	Maíz		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<i>Zea mays</i>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>			
El maíz, pertenece a la familia de las Poáceas o Gramíneas y es uno de los granos alimenticios más antiguos que se conocen, es una planta domesticada y altamente productiva que no crece en forma salvaje por lo que es completamente dependiente de los cuidados del hombre.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
Redondos, duros y suaves al tacto.	Macizo.	Amarillo y blanco.	
<b>CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:</b>			
<b>CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg</b>			
<b>CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>CARACTRISTICAS SENSORIALES</b>			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
tonalidades rojas, negras y azules, pero la mayor producción corresponde a maíces blancos y amarillos.	Olor característico a maíz.	Dulce.	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>			
Por lo común, el maíz se transporta en vagones o en contenedores cerrados, casi herméticos durante el viaje marítimo, y pocos transportes tienen la capacidad de airear la masa de granos durante el transporte.			
<b>PROCEDENCIA</b>	Ranchería. Ocosingo, Chiapas		