



**Nombre del alumno: Luis Angel  
Mazariego Gomez**

**Nombre del profesor: Abel  
Estrada Dichi**

**Licenciatura: Medicina Veterinaria Y  
Zootecnia**

**Materia: Taller de emprendimiento**

**Nombre del trabajo: Actividad  
Plataforma**



<b>FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA</b>		<b>NUMERO DE CONTROL</b>	<b>000002</b>
<b>PRODUCTO</b>	huevo		
<b>NOMBRE COMÚN</b>	huevo		
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<i>Gallus gallus domesticus</i>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>			
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			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
soso	mayor tamaño	Depende de la genetica de la gallina	
<b>CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:</b>			
<b>CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg</b>			
Agua	Proteinas	Carbohidratos	Minerales
88%	11%	1%	0.50%
<b>CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
su origen es diverso siendo por orden de incidencia			
<b>CARACTRISTICAS SENSORIALES</b>			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
La clara (transparente) yema (amarillo)	Soso (fresco y suave)	desagradable, acido e insipido	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>			
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.			
<b>PROCEDENCIA</b>	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>		
<b>DESCRIPCIÓN</b>			
El fruto es larga de 25 a 40 cm, la cascara verde es muy gruesa y la pulpa tiene una consistencia firme y no asi dulce como el platano normal. La cascara durante la maduracion cambia se color de verda a amarillo y en lo sucesivo negro.			
<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICAS</b>			
TEXTURA	MADUREZ	COLOR ESPECIFICO	
Harinosa	Verde marron oscuro	verde, amarillo	
<b>CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:</b>			
<b>CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg</b>			
VitaminaC	Vitamina A Y B6		
<b>CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
Los animales y el hombre son agentes diseminadores importantes para el consumo			
<b>CARACTRISTICAS SENSORIALES</b>			
ASPECTO	OLOR	SABOR	
Carnosa; por la pulpa y el tamaño	intenso	Neutro y soso	
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE</b>			
Los envases deberan satisfacer las caracteristivas de calidad, higiene, ventilacion y resistencia necesarias para asegurar la manipulacion, el transporte			
PROCEDENCIA	Ranchería. Ocosingo, Chiapas		

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