



**Nombre del alumno: ANGEL GABRIEL  
GOMEZ GUILLEN**

**Nombre del profesor: Abel  
Estrada Dichi.**

**Licenciatura: medicina veterinaria y  
zootecnia**

**Materia: Taller Del Emprendedor.**

**Semestre: 9no.**

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Nombre del trabajo: Fichas Técnicas.**

Ocosingo, Chiapas a 04 de julio del 2024.

# FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA Y PRODUCTO TERMINADO

FICHA TECNICA DE MATERIA PRIMA		NUMERO DE CONTROL	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 púrpúreo, 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>			
<b>TEXTURA</b>	<b>MADUREZ</b>	<b>COLOR ESPECIFICO</b>	
Blanquesina, pegajosa	Maduro	Verde(amarillo cuando está maduro).	
<b>CARACTERÍSTICA QUÍMICAS:</b>			
<b>CONTAMINANTE LIMITE MAXIMO mg/Kg</b>			
<b>CARATERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>			
<b>CARACTRISTICAS SENSORIALES</b>			
<b>ASPECTO</b>	<b>OLOR</b>	<b>SABOR</b>	
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
PRODUCTO	Maíz		
NOMBRE COMÚN	Maíz		
NOMBRE CIENTÍFICO	<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.			
PROCEDENCIA	Ranchería. Ocosingo, Chiapas		