



**DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA INDUSTRIAL.
CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO industrial y de servicios 146**

GUIA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA / SUBMODULO	Realiza los análisis físicos químicos y microbiológicos pertinentes	Academia : Producción Industrial de Alimentos	SEMESTRE SEPT.2020-ENERO 2021	GRUPO: 5AM
PROFESOR	Cortés Ortiz María Luz Elena			
MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN	Correo electrónico: luzelena.cortes@cbtis146.edu.mx			
PLATAFORMA A UTILIZAR	EDMODO: recursos y entrega de actividades Google classroom: videoconferencias			

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Diagnóstico	Elabora un listado y clasificación de las distintas determinaciones que conforman el análisis proximal en los alimentos conforme a los conocimientos adquiridos en los módulos anteriores.	Listado y clasificación de las distintas determinaciones que conforman el análisis proximal de los alimentos	Sin valor	23 de septiembre de 2020
Proyecto semestral	<p>Historieta: Análisis de alimentos a partir de frutas y hortalizas</p> <p>Considera para este trabajo que:</p> <ol style="list-style-type: none"> Seleccionar un alimento de origen vegetal: Fruta u hortaliza En cada actividad en la realización de la historieta, tú como laboratorista debes protagonizar las determinaciones necesarias para garantizar la calidad e inocuidad de productos derivados de frutas y hortalizas. Realizar el diagrama de flujo correspondiente a cada determinación. Puedes usar los materiales que encuentres a tu disposición Durante los dos primeros periodos deberás entregar el avance realizado hasta ese momento <p>El trabajo terminado es hasta el final del tercer periodo</p>	Historieta elaborada: Análisis de alimentos a partir de frutas y hortalizas	30% en cada periodo	17 de diciembre de 2020
Prepara área,	Consulta la NMX NMX-F-083-1986.	Diagrama de flujo	14%	25 de

equipo, materiales e insumos para procesar alimentos lácteos	ALIMENTOS. DETERMINACIÓN DE HUMEDAD EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS Elabora el Diagrama de flujo para Determinación de humedad	elaborado		septiembre de 2020
Analiza frutas y hortalizas para su aceptación o rechazo	Consulta la NMX-F-066-S-1978. DETERMINACIÓN DE CENIZAS EN ALIMENTOS Elabora el Diagrama de flujo para la determinación.	Diagrama de flujo elaborado	14%	29 de septiembre de 2020
	Consulta la NMX-F-089-S-1978. DETERMINACIÓN DE EXTRACTO ETÉREO (MÉTODO SOXHLET) EN ALIMENTOS.ALIMENTOS Elabora el Diagrama de flujo para la determinación	Diagrama de flujo elaborado	14%	07 de octubre de 2020
	Consulta la NMX-F-068-S-1980. ALIMENTOS. DETERMINACIÓN DE PROTEÍNAS Elabora el Diagrama de flujo para la determinación.	Diagrama de flujo elaborado	14%	13 de octubre de 2020
	Avance de proyecto semestral	Primer avance de la historieta	30%	19 de octubre de 2020
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Analiza las causas de deterioro de productos hortofrutícolas	Elabora una tabla de contenidos: Derivados industriales de frutas y hortalizas	Tabla de contenidos elaborada	Sin valor	21 de octubre de 2020
	Consulta la NMX-F-112-1970. MÉTODO DE PRUEBA PARA LA DETERMINACIÓN DE SÓLIDOS SOLUBLES POR LECTURA REFRACTOMÉTRICA EN PRODUCTOS DERIVADOS DE LAS FRUTAS. Elabora el diagrama de flujo para la Determinación de solidos solubles en derivados de frutas	Diagrama de flujo elaborado	14%	26 de octubre de 2020
	Consulta la NMX-F-180-1986. ALIMENTOS. FRUTAS Y VERDURAS. DETERMINACIÓN DE SÓLIDOS INSOLUBLES Determinación de solidos insolubles en derivados de frutas y hortalizas. Diagrama de flujo.	Diagrama de flujo elaborado	14%	30 de octubre de 2020
	Consulta la NMX-F-360-S-1981. ALIMENTOS PARA HUMANOS. DETERMINACIÓN DE CLORUROS	Diagrama de flujo elaborado	14%	03 de noviembre de 2020

	COMO CLORURO DE SODIO (MÉTODO DE VOLHARD). Elabora el Diagrama de flujo de la determinación.			
Analiza las causas de deterioro de productos hortofrutícolas	Consulta la NMX-F-347-S-1980 FRUTAS Y DERIVADOS. DETERMINACIÓN DE PECTINA Elabora el diagrama de flujo de la determinación	Diagrama de flujo elaborado	14%	09 de noviembre de 2020
	Consulta la NMX-F-312-1978. DETERMINACIÓN DE REDUCTORES DIRECTOS Y TOTALES EN ALIMENTOS. Elabora el diagrama de flujo de la determinación	Diagrama de flujo elaborado	14%	13 de noviembre de 2020
	Avance de proyecto semestral	Segundo avance de la historieta	30%	17 de noviembre de 2020
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Analiza las causas de deterioro de productos hortofrutícolas	Actividad diagnóstico: En base a las siguientes Normas oficiales Mexicanas a) NOM – 092 – SSA1 – 1994 “Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa” b) NOM-111-SSA1-1994, “Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos”. c) NOM-112-SSA1-1994, “Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable”. d) NOM-113-SSA1-1994, “Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa”. Elabora una Tabla de contenidos con los siguientes apartados: • Fundamento • Medios de cultivo • tiempo de incubación • Temperatura de incubación • Criterio para la expresión de resultados	La tabla de contenidos elaborada	Sin valor	23 de noviembre de 2020
	a) Lee el documento cuenta de bacterias en placa b) Realiza el diagrama de flujo para la determinación.	Diagrama de flujo elaborado	20%	27 de noviembre de 2020
	a) Lee el documento cuenta de mohos y levaduras en alimentos b) Realiza el diagrama de flujo para la determinación.	Diagrama de flujo elaborado	15%	01 de diciembre 2020

a) Lee el documento coliformes por NMP b) Realiza el diagrama de flujo para la determinación.	Diagrama de flujo elaborado	20%	06 de diciembre 2020
a) Lee el documento coliformes totales por cuenta en placa b) Realiza el diagrama de flujo para la determinación.	Diagrama de flujo elaborado	15%	11 de diciembre 2020
Proyecto semestral terminado	Historieta terminada	30%	16 de diciembre 2020

FECHAS DE EVALUACIÓN

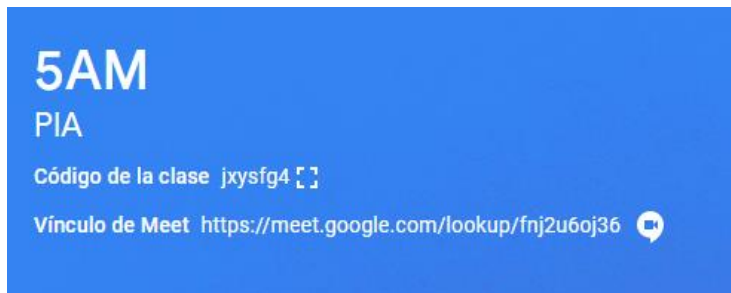
RECURSOS

<u>BIBLIOGRAFIA</u>	Los recursos los encontrarás en la plataforma EDMODO
<u>VIDEOS</u>	La entrega de las actividades se realizará también en la plataforma

NOTAS ADICIONALES:

- Las actividades se entregan en formato Word, PPT o PDF; en Arial 11 con interlineado sencillo.
 1. Los datos de identificación de la actividad se registrarán en el encabezado, en negritas y alineación centrada.
 2. Los datos de identificación del alumno se registran en el pie de página con alineación derecha de la siguiente manera:
 - Apellido Paterno Apellido materno (primera línea)
 - Grupo – número de lista (ejemplo: 5BM – 15)
 - Para las actividades de equipo: Incluir portada con el logotipo de la escuela, una imagen alusiva a la actividad
 - Los nombres completos de los integrantes del equipo en orden alfabético iniciando por el apellido paterno.
- Las actividades se cierran en la fecha de entrega, las entregas tardías se realizan por comentario dentro del espacio asignado para la actividad.
 1. Intenta ingresar la actividad
 2. La plataforma te notificará que la actividad venció
 3. Te abre un espacio para comentarios y te habilita la posibilidad de subir un archivo.
 4. Es en este espacio donde puedes subir tu actividad después de la fecha de vencimiento
- Las entregas tardías se calificarán sobre un valor máximo de 8 (ocho).
- No se realizan revisiones de actividades entregadas fuera del espacio asignado para la ellas.
- Los trabajos copiados no tienen valor. En el caso de detectarse trabajos copiados; se anulan todos aquellos que coincidan tanto el original como las copias puesto que el docente no tiene los medios para identificar el original.

Código classroom y meet



A blue rectangular card with white text. At the top left, it says "5AM" in a large font, followed by "PIA" in a smaller font. Below that, it says "Código de la clase jysfg4" with a copy icon. At the bottom, it says "Vínculo de Meet" followed by the URL "https://meet.google.com/lookup/fnj2u6oj36" and a speech bubble icon.

Código EDMODO

edmodo

5AM Módulo IV con Ing. Ma. Luz Elena Cortés

¡Estoy usando **Edmodo** en mi clase para mantener a todos actualizados! Lo usaré para compartir notas importantes, asignaciones y más. ¡Es gratis y toma menos de un minuto registrarse! Aprende cómo comenzar a continuación.



Cortés Ortiz María Luz Elena

Nombre y Firma del Docente

Fecha de elaboración

Vo.Bo. Subdirección Académica

14 /09 /2020