



**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 procesos de transformación de los diferentes productos Hortofrutícolas	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	Contesta las siguientes preguntas: a) ¿Qué se entiende por buenas prácticas de Manufactura? b) ¿Qué dependencia gubernamental es la encargada de emitir y vigilar la reglamentación aplicable? c) ¿Quiénes están obligados a cumplir la reglamentación referente a las BPM?	Cuestionario contestado	Sin valor	23 de septiembre de 2020
Proyecto semestral: equipos de 5 integrantes máximo.	Presentación electrónica: Alimentos procesados a partir de frutas y hortalizas Considera para este trabajo que deben: a) Definir: Frutas y hortalizas b) Mencionar las características específicas de las frutas y las hortalizas c) Incluir la composición química de frutas y de hortalizas d) Incluir los métodos de conservación aplicables al procesamiento de frutas y hortalizas y su clasificación: físicos, químicos, biológicos o mixtos. e) Los procesos de elaboración de los distintos productos a partir de frutas y hortalizas. f) La propuesta de elaboración de un producto innovador; en el que tienes que incluir: • el tipo de producto la justificación	Presentación electrónica	30% en cada periodo	17 de diciembre de 2020

	<ul style="list-style-type: none"> • El nombre comercial que lo identificaría • La formulación • Los costos de producción • El precio de venta propuesto • Una conclusión. <p>g) Durante los dos primeros periodos deberás entregar el avance realizado hasta ese momento</p> <p>El trabajo terminado se entrega hasta el final del tercer periodo</p>			
Prepara área, equipo, materiales e insumos para procesar alimentos lácteos	<p>Consulta la NOM - 251 - SSA1 - 2009 para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar los apartados referentes a las características del establecimiento donde se procesan alimentos • Identificar los requisitos de higiene que deben cumplir los manipuladores de alimentos. • Elaborar un cuadro sinóptico de los dos apartados contenidos en la NOM - 251 - SSA1 - 2009 	Cuadro sinóptico elaborado	14%	25 de septiembre de 2020
Analiza frutas y hortalizas para su aceptación o rechazo	<p>Actividad práctica No. 1: En un documento de Word inserta las fotografías que tomes de la forma en que comprobarías que como manipulador de alimentos estás cumpliendo las disposiciones de la NOM - 251 - SSA1 - 2009.</p>	El documento de Word con las especificaciones de la actividad		29 de septiembre de 2020
	<p>Consulta el documento: Frutas y hortalizas, posteriormente elabora un cuadro comparativo de los dos tipos de alimentos.</p>	Cuadro comparativo elaborado		02 de octubre de 2020
	<p>Consulta el documento: Operaciones previas al procesamiento de alimentos, posteriormente elabora un mapa conceptual del contenido.</p>	Mapa conceptual elaborado		07 de octubre de 2020
	<p>Actividad práctica No. 2: Operaciones previas al procesamiento de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consulta el documento: Práctica No. 2 • En un documento de Word inserta los criterios para la selección de frutas y hortalizas para el procesamiento y las fotografías que tomes de la realización de la selección, lavado, mondado mecánico y por calor y escaldado de frutas y hortalizas. • Elabora una conclusión. 	Reporte de trabajo práctico		12 de octubre de 2020
	Avance de proyecto semestral	Primer avance de la presentación	30%	16 de octubre de

		electrónica.		2020
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Identifica los diferentes métodos de conservación para la elaboración de productos hortofrutícolas	Retoma los conocimientos adquiridos en los semestres anteriores y contesta: 1) ¿Qué es un método de conservación? 2) Menciona la clasificación de los métodos de conservación. 3) Especifica tres métodos físicos	Cuestionario diagnóstico resuelto	Sin valor	21 de octubre de 2020
	Revisa la información contenida en el documento: Los principios de la conservación de alimentos, • Con la información elabora un cuadro sinóptico.	Cuadro sinóptico elaborado	10%	20 de octubre de 2020
	Consulta la información del documento: Métodos de conservación de alimentos; centra la atención en la conservación por adición de azúcar • Con la información redacta una síntesis.	Síntesis elaborada	10%	23 de octubre de 2020
	Actividad práctica No. 3: Elaboración de Jugos/Néctar	Reporte de trabajo práctico	10%	27 de octubre de 2020
Determina el producto a elaborar de frutas y hortalizas.	Actividad práctica No. 4: Elaboración de fruta congelada	Reporte de trabajo práctico	10%	02 de noviembre de 2020
	Actividad práctica No. 5: Elaboración de puré de tomate	Reporte de trabajo práctico	10%	06 de noviembre de 2020
	Actividad práctica No. 6: Elaboración de concentrado de frutas	Reporte de trabajo práctico	10%	09 de noviembre de 2020
	Actividad práctica No. 7: Elaboración de vino	Reporte de trabajo práctico	10%	13 de noviembre de 2020
	Avance de proyecto semestral	Segundo avance de la presentación electrónica.	30%	19 de noviembre de 2020
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Procesa productos hortofrutícolas.	Realiza un resumen de los productos elaborados con frutas y hortalizas que se preparan por adición de sal y por adición de ácido.	El resumen elaborado	Sin valor	23 de noviembre de 2020

Consulta el documento: Fermentación, ácido, sal Elabora un cuadro sinóptico del contenido	Cuadro sinóptico	20%	27 de noviembre de 2020
Actividad práctica No. 8: Encurtidos y salmueras	Reporte de trabajo práctico	15%	02 de diciembre 2020
Actividad práctica No. 9: Elaboración de chucrut	Reporte de trabajo práctico	20%	07 de diciembre 2020
Actividad práctica No. 10: Elaboración de licor de fruta	Reporte de trabajo práctico	15%	10 de diciembre 2020
Propuesta de elaboración de un producto innovador; en el que tienes que incluir: a) El tipo de producto, la justificación b) El nombre comercial que lo identificaría c) La formulación d) Los costos de producción e) El precio de venta propuesto f) Una conclusión.	Propuesta de producto innovador		14 de diciembre 2020
Proyecto semestral terminado	Presentación electrónica terminada	30%	16 de diciembre 2020

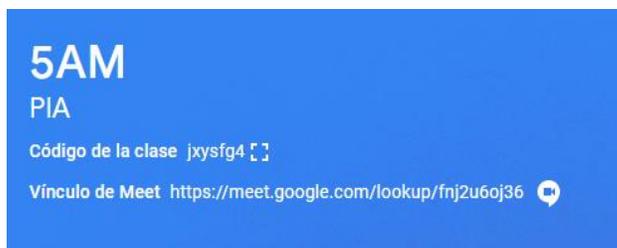
FECHAS DE EVALUACIÓN RECURSOS

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

NOTAS ADICIONALES:

- Las actividades se entregan en formato Word, PPT o PDF; en Arial 11 con interlineado sencillo.
 - Los datos de identificación de la actividad se registrarán en el encabezado, en negritas y alineación centrada.
 - 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.



Cortés Ortiz María Luz Elena

Nombre y Firma del Docente

Vo.Bo. Subdirección Académica

Fecha de elaboración

14 /09 /2020