



ba6riyk 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 : PIA	SEMESTRE SEPT.2020- ENERO 2021	GRUPO 5BM
PROFESOR	MC María Lorena Quiroz			
MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN	Classroom CODIGO DE CLASE: ba6riyk Correo electrónico lorena.quiroz@cbtis146.edu.mx			
PLATAFORMA A UTILIZAR	Classroom			

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
<ul style="list-style-type: none"> Prepara área, equipo, material e insumos con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de frutas y hortalizas siguiendo instrucciones de manera reflexiva. Analiza la transformación de frutas y hortalizas apegándose a la normativa vigente, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes. Determina el producto a elaborar partiendo de tablas de composición química y clasifica los diferentes tipos o clases de frutas y hortalizas asumiendo las 	De forma individual investiga los conceptos generales de frutas y hortalizas, composición detallada, ácidos, valores de pH, Grados Brix y como de miden, refractómetro Manual y Abbe, aditivos, coagulantes utilizados, conservadores, operaciones preliminares de frutas y hortalizas.	Investigación	20%	22/sep/2020

<p>consecuencias de sus decisiones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acondiciona los productos hortofrutícolas para su transformación siguiendo instrucciones y procedimiento de manera reflexiva, apegándose a la normativa vigente. • Utiliza diferentes métodos de conservación aplicado a productos hortofrutícolas articulando saberes de diversos campos. • Analiza las causas de deterioro de productos alimenticios relacionando diversos saberes y estableciendo relaciones entre ellos. • Procesa productos hortofrutícolas aplicando técnicas y procedimientos establecidos que cumplan las características requeridas. 				
	<p>En de equipo de 2 integrantes elabora una tabla de componentes de frutas de hortalizas en donde describan cada componente, cantidad, característica que imparten.</p>	<p>Tabla</p>	<p>20%</p>	<p>26/sep/2020</p>
	<p>De forma individual elabora un mapa conceptual de las operaciones preliminares de las frutas y hortalizas antes de su proceso.</p>	<p>Mapa conceptual</p>	<p>15%</p>	<p>30/sep/2020</p>
	<p>De forma individual elabora las Introducciones y diagramas de bloques del procedimiento de las prácticas, con portada, numero de práctica, titulo, objetivo, competencias, cuestionarios de las prácticas 1-5 del manual.</p>	<p>Introducciones, diagramas, cuestionarios</p>	<p>20%</p>	<p>6/oct/2020</p>
	<p>Elaborar en equipo de 6 integrantes un cuadro de coincidencias y deferencias de los diferentes métodos de conservación de frutas y hortalizas y de forma individual en una cuartilla anotar que aprendió.</p>	<p>Cuadro de coincidencias y diferencias Cuartilla de lo aprendido</p>	<p>25%</p>	<p>10/oct/2020</p>
<p>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II</p>	<p>ACTIVIDAD A REALIZAR</p>	<p>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</p>	<p>VALOR</p>	<p>FECHA DE ENTREGA</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Prepara área, equipo, material e insumos con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de frutas y hortalizas siguiendo instrucciones de manera reflexiva. • Analiza la transformación de frutas y hortalizas apegándose a la normativa vigente, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes. • Determina el producto a elaborar partiendo de tablas de composición química y clasifica los diferentes tipos o clases de frutas y hortalizas asumiendo las consecuencias de sus decisiones. • Acondiciona los productos hortofrutícolas para su transformación siguiendo instrucciones y procedimiento de manera reflexiva, apegándose a la normativa vigente. • Utiliza diferentes métodos de conservación aplicado a productos hortofrutícolas articulando saberes de diversos campos. • Analiza las causas de deterioro de productos alimenticios relacionando diversos saberes y estableciendo relaciones entre ellos. • Procesa productos hortofrutícolas aplicando técnicas y procedimientos establecidos que cumplan las características requeridas. 	<p>Investiga procesos de conservación mediante procesos químicos, utilización fr azúcar, el proceso de concentración, características de los jugos, néctares, concentrados, frutas en almíbar, mermeladas, jaleas, ate, fruta confitada, o cristalizada, adición de sal, adición de ácido, hortalizas en escabeche, salsas, purés. De forma individual anotar que aprendió anotar su nombre completo en la página</p>	<p>Investigación</p>	<p>10%</p>	<p>17/oct/2020</p>
	<p>En equipo de 6 integrantes elabora un cuadro comparativo de los diferentes productos de frutas y hortalizas conservadas con azúcar, sal y con ácido. De forma individual anotar que aprendió anotar su nombre completo en la página</p>	<p>Cuadro comparativo</p>	<p>20%</p>	<p>23/oct/2020</p>
	<p>Elabora las introducciones. Diagramas de bloques, resuelve los cuestionarios de las practicas # 3-11</p>	<p>Introducciones Diagramas Cuestionarios</p>	<p>30%</p>	<p>28/oct/2020</p>

		contestados		
	En equipo de 6 integrantes elabora una exposición en Power Point del producto azucarado, salado o ácido que les tocó.	Presentación en Power point	20%	4/Nov/2020
	En equipo de 6 integrantes elabora un cuadro de coincidencias y diferencias entre mermelada, jalea, compota, ate, fruta en almíbar, fruta cristalizada, concentrados de frutas, fruta deshidratada, barras de fruta, como mínimo 7 coincidencias y 7 diferencias en cada producto. De forma individual anotar que aprendió anotar su nombre completo en la página.	Cuadro de coincidencias y diferencias Página de lo aprendido por cada integrante.	20%	8/nov/2020
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
<ul style="list-style-type: none"> • Prepara área, equipo, material e insumos con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de frutas y hortalizas siguiendo instrucciones de manera reflexiva. • Analiza la transformación de frutas y hortalizas apegándose a la normativa vigente, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes. • Determina el producto a elaborar partiendo de tablas de composición química y clasifica los diferentes tipos o clases de frutas y hortalizas asumiendo las consecuencias de sus decisiones. • Acondiciona los productos hortofrutícolas para su transformación siguiendo instrucciones y procedimiento de manera reflexiva, apegándose a la normativa vigente. • Utiliza diferentes métodos de conservación aplicado a productos hortofrutícolas articulando saberes de diversos campos. • Analiza las causas de deterioro de 	De forma individual realiza una investigación sobre fermentación alcohólica, acética, proceso de elaboración industrial, equipo utilizado, fotos del equipo, características de: vino blanco, tinto, sidra, vinagre de manzana y piña, col ácida, pepinillo, encurtidos.	Investigación	5%	10/NOV/2020

<p>productos alimenticios relacionando diversos saberes y estableciendo relaciones entre ellos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procesa productos hortofrutícolas aplicando técnicas y procedimientos establecidos que cumplan las características requeridas. 				
	Contesta el cuestionario que aparece en Classroom sobre fermentación, utilizando la información de la investigación.	Cuestionario contestado	10%	12/NOV/2020
	En equipo de 2 integrantes elabora una tabla de alimentos obtenidos por fermentación, anotando características, proceso, equipo utilizado, fotos del proceso. De forma individual anotar que aprendió anotar su nombre completo en la página	Tabla Página de lo aprendido por cada integrante	20%	14/Nov/2020
	Elabora un mapa conceptual de la fermentación y sus tipos	Mapa conceptual	5%	16/Nov/2020
	De forma individual realiza las introducciones, diagramas de bloques y contesta los cuestionarios de las prácticas #12-16 del manual de prácticas.	Introducciones, diagramas	15%	18/Nov/2020
	Ve un video en Youtube de vinificación de vino tinto y elabora un reporte con la descripción de cada una de las etapas del proceso de vinificación con extensión de 2 páginas.	Reporte	5%	24//Nov/2020
	En equipo de 6 integrantes desarrolla el proyecto de un prototipo elaborado a partir de fruta u hortaliza con producto envasado, etiquetado y trabajo escrito	Prototipo envasado y trabajo escrito	40%	6/Dic/2020

FECHAS DE EVALUACIÓN

14-20 de Octubre	14-20 de Octubre	
Segundo Parcial	17-20 de Noviembre	
Tercer parcial	15-18 de Diciembre	

RECURSOS

<u>BIBLIOGRAFIA</u>	Las practicas a realizar las encontraras en Classroom
<u>VIDEOS</u>	Los videos tutoriales se estarán publicando en Classroom

NOTAS ADICIONALES:

I. La **copia** de cualquier trabajo, o el **plagio** de textos de cualquier fuente se califican con **0 (cero)**. Si tienes dudas acerca de las maneras de utilizar las fuentes electrónicas, consulta con tu profesor El no conocer las reglas no evita las sanciones por cometer plagio y/o copia.

II... Todos los trabajos deberán llevar portada con nombre del sistema, nombre de la escuela, de la especialidad, del submodulo, del Profesor, Grupo, Nombre del alumno completo empezando con apellido paterno, etc. # y título de la actividad, fecha

III. Todos los trabajos serán con letra Arial 12, justificados, con buena ortografía, con la extensión solicitada y con descripción detallada del porque y para que de cada paso de los procesos e ingredientes añadidos, bibliografía o páginas de Internet consultadas.

IV. Entregar en tiempo y forma las actividades.

María Lorena Quiroz
Nombre y Firma del Docente

CP. Cristina Granados Trejo
Vo.Bo. Subdirección Académica

4 / _9_ / 2020
Fecha de elaboración