



UNIDAD DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR TECNOLÓGICA INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS
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- hortofrutícolas	Academia: PIA	SEMESTRE SEPT. 2020- ENERO 2021	GRUPO: 5BV PIA
PROFESOR	Silvia Arroyo Castro			
MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN	Classroom CÓDIGO DE CLASE: bhqerli Correo electrónico: silvia.arroyo@cbtis146.edu.mx			
PLATAFORMA A UTILIZAR	Google Classroom			

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Análisis organoléptico a diferentes marcas de jugo	En qué consiste dicho análisis sensorial, cuáles sentidos son los implicados, incluya una tabla de análisis de la muchas que podrá encontrar o formule una.	Investigación teórica	100%	
Pérdidas significativas en los productos	Porcentaje en pérdida de peso, posibles daños mecánicos durante su distribución y comercialización que contribuyen a su aceptación o rechazo.	Investigación teórica	100%	
Acidez titulable	En que consiste, importancia de la acidez, procedimiento a seguir y formula para su determinación. Mencione algunos ejemplos del ácido predominante en algunas frutas o hortalizas.	Investigación teórica	100%	
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Determinación de almidón	Qué es, cuál es su composición, por qué se utiliza el yodo para determinar su presencia, que evidencia una prueba positiva	Investigación acerca de su determinación	100%	

Determinación de azúcares reductores	En qué consiste la reacción de Maillard, importancia de determinar la presencia de azúcares reductores	Investigación teórica	100%	
Importancia de la determinación de cenizas	En que consiste la determinación de cenizas, ventajas y desventajas del proceso	Investigación teórica	100%	
Determinación de fibra bruta	Que es la fibra, en que consiste el proceso y su importancia	Investigación teórica	100%	
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Métodos más comunes de esterilización	Recupera y selecciona información adecuada para dar solución a la pregunta	Investigación teórica	100%	
Qué es un medio de cultivo y para que sirve, y cuál es el más utilizado en el sector alimenticio	Recupera y selecciona información adecuada para dar solución a cada pregunta.	Investigación teórica	100%	
Características morfológicas en colonias de bacterias	Recupera y selecciona información adecuada para dar solución a la pregunta	Investigación teórica	100%	

FECHAS DE EVALUACIÓN

RECURSOS

<u>BIBLIOGRAFIA</u>	Encontraras información relevante en Classroom
<u>VIDEOS</u>	

NOTAS ADICIONALES:

- No olvide incluir su fuente de información al término de cada trabajo de investigación, ya sea libro, pagina consultada, entre otros.
- Identifique sus trabajos correctamente, no omitiendo nombres o apellidos.
- Las fechas de entrega limites las encontrara en la plataforma Classroom.

Nombre y Firma del Docente

Vo.Bo. Subdirección Académica

Silvia Arroyo
Fecha de elaboración

15 /09 /2020