



**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 | Realizar procesos de transformación de lácteos | Academia : PIA | SEMESTRE SEPT.2020- ENERO 2021 | GRUPO 3AM |
| PROFESOR | María Lorena Quiroz | | | |
| MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN | Classroom CODIGO DE CLASE Correo electrónico lorena.quiroz@cbtis146.edu.mx | | | |
| PLATAFORMA A UTILIZAR | Google classroom | | | |

| APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I | ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO DE APRENDIZAJE | VALOR | FECHA DE ENTREGA |
|---|---|--------------------------------|--------------|-------------------------|
| Competencias profesionales: Acondicionar equipo Preparar la materia prima para la elaboración de productos lácteos Aplicar procesos de transformación de la leche cruda Aplicar proceso de transformación para obtener derivados de la leche Envasar el producto lácteo de acuerdo a sus características | Investiga de definiciones de leche, métodos distintos de ordeña ampliamente descritos, composición de la leche, con descripción de cada componente y cantidad, factores que determinan la composición de la leche explicando que componentes aumentan o disminuyen, diferentes tipos de leches, anotando sus características y proceso, características físicas de la leche, microorganismos de la leche. Con letra Arial 12, todo el documento justificado, con buena ortografía, claridad en la redacción, con los aspectos solicitados completos. Este formato será para todas las actividades a realizar. | Investigación | 25% | 24/sep/2020 |

| | | | | |
|--|---|--|--------------|-------------------------|
| | Elabora un resumen de forma de forma individual, de las especies bovinas lecheras, de la producción regional y nacional de dos cuartillas con las mismas especificaciones de la actividad anterior. | Resumen | 5% | 28/ sep/2020 |
| | En equipo de 6 integrantes realiza una presentación en power point de las normas NOM 091SSA1 1994 y la NOM 155 SCF-2003, NMX F026 1997 con ejemplos reales de aplicación de cada norma en la industria de la leche. Deberá tener cada diapositiva 7 renglones, con 7 palabras cada renglón | Presentación de Poder Point | 20% | 1/oct/2020 |
| | .De Forma individual realiza las Introducciones y diagramas de flujo de bloques del procedimiento , resuelve los cuestionarios de las practicas de la #1 a la #4 del manual de prácticas de laboratorio que te hallare llegar a través del jefe de grupo y también encontraras en el curso en Classroom, deberán tener # practica, título, objetivo, competencias profesionales a desarrollar, una pagina de información del manual o de Internet que explique el porqué, para qué. | Introducciones, diagramas, cuestionarios contestados | 25% | 8/ oct/2020 |
| | Elabora en equipo de dos integrantes un tríptico de leche y productos lácteos donde incluya definición, valor nutritivo, funciones de sus componentes, ventajas de su consumo para adolescentes de preparatoria. | Tríptico | 25% | 12/oct/2020 |
| APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II | ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO DE APRENDIZAJE | VALOR | FECHA DE ENTREGA |
| Competencias profesionales: Acondicionar equipo Preparar la materia prima para la elaboración de productos lácteos Aplicar procesos de transformación de la leche cruda Aplicar proceso de transformación para obtener | El alumno e equipo de 2 integrantes elabora un mapa conceptual de las operaciones básicas en el procesamiento de la leche. | Mapa conceptual | 5 | 19/oct/2020 |

| | | | | |
|--|---|--|--------------|-------------------------|
| derivados de la leche Envasar el producto lácteo de acuerdo a sus características | | | | |
| | El alumno en equipo de 6 integrantes expone sobre el producto lácteo que les toco, proceso de elaboración, materias primas, equipo, defectos y la forma de como evitarlos. | Exposición | 20 | 26/oct/2020 |
| | El alumno en equipo de 6 integrantes elabora un cuadro comparativo de cada uno de los pasos en el proceso de elaboración de queso, nombre de cada paso, objetivo, características, material utilizado. | Cuadro comparativo | 25 | 2/nov/2020 |
| | De Forma individual realiza las Introducciones y diagramas de flujo de bloques del procedimiento , resuelve los cuestionarios de las practicas de la #5 a la #10 del manual de prácticas de laboratorio que te hallare llegar a través del jefe de grupo y también encontraras en el curso en Classroom, deberán tener # practica, título, objetivo, competencias profesionales a desarrollar, una pagina de información del manual o de Internet que explique el porqué, para qué. | Introducciones, diagramas, cuestionarios contestados | 25 | 9/nov/2020 |
| | De Forma individual realiza las Introducciones y diagramas de flujo de bloques del procedimiento, resuelve los cuestionarios de las practicas de la #11 a la #16 del manual de prácticas de laboratorio que te hallare llegar a través del jefe de grupo y también encontraras en el curso en Classroom, deberán tener # practica, título, objetivo, competencias profesionales a desarrollar, una página de información del manual o de Internet que explique el porqué, para qué. | Introducciones, diagramas, cuestionarios contestados | 25 | 16/nov/2020 |
| APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III | ACTIVIDAD A REALIZAR | PRODUCTO DE APRENDIZAJE | VALOR | FECHA DE ENTREGA |
| Competencias profesionales: | En equipo de dos integrantes elabora un crucigrama | Crucigrama | 20% | 19/nov/2020 |

| | | | | |
|---|--|---|------------|--------------------|
| <p>Acondicionar equipo</p> <p>Preparar la materia prima para la elaboración de productos lácteos</p> <p>Aplicar procesos de transformación de la leche cruda</p> <p>Aplicar proceso de transformación para obtener derivados de la leche</p> <p>Envasar el producto lácteo de acuerdo a sus características</p> | <p>de 7 columnas y 7 renglones sobre los productos lácteos azucarados, que incluya portada, crucigrama sin resolver y resuelto-</p> | | | |
| | <p>De Forma individual realiza las Introducciones y diagramas de flujo de bloques del procedimiento , resuelve los cuestionarios de las prácticas de la #17 a la #25 del manual de prácticas de laboratorio que te hallare llegar a través del jefe de grupo y también encontraras en el curso en Classroom, deberán tener # practica, título, objetivo, competencias profesionales a desarrollar, una página de información del manual o de Internet que explique el porqué, para que</p> | <p>Introducciones, diagramas, cuestionarios contestados</p> | <p>35</p> | <p>25/Nov/2020</p> |
| | <p>El alumno de forma individual ve el video de proceso de elaboración del queso Oaxaca.mp4 y elabora un informe de 2 cuartillas</p> | <p>Informe</p> | <p>5%</p> | <p>1/Dic/2020</p> |
| | <p>En equipo de 6 integrantes elabora un proyecto de un prototipo de un producto lácteo, que incluya trabajo escrito con portada, marco teórico, descripción de planeación y desarrollo del proyecto, descripción del grado de innovación, grado de factibilidad, impacto social y tecnológico, costos, conclusión, bibliografía.</p> | <p>Trabajo final Prototipo envasado</p> | <p>40%</p> | <p>8/Dic/2020</p> |

FECHAS DE EVALUACIÓN

| | | |
|-------------------------------|----------------------------------|--|
| <p>Primer parcial</p> | <p>14-20 de Octubre</p> | |
| <p>Segundo Parcial</p> | <p>17-20 de Noviembre</p> | |

| | | |
|----------------|--------------------|--|
| Tercer parcial | 15-18 de Diciembre | |
|----------------|--------------------|--|

RECURSOS

| | |
|---------------------|---|
| <u>BIBLIOGRAFIA</u> | <p>Charley H. Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. México. Limusa</p> <p>Paltrinieri Gaetano. Elaboración de productos lácteos. Manuales para la educación agropecuaria. SEP. Trillas. México</p> <p>Secretaria de economía www.economia-noms.gob.mx</p> <p>NOM- 251 –SSA1 Practicas de higiene para el procesamiento de alimentos</p> <p>NOM 091-SSA11994</p> <p>NOM 155SCF1 2003</p> <p>NMX-F-026SCFI-1997</p> |
| <u>VIDEOS</u> | <p>Charley H. Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en la preparación de alimentos. México. Limusa</p> <p>Paltrinieri Gaetano. Elaboración de productos lácteos. Manuales para la educación agropecuaria. SEP. Trillas. México</p> <p>Secretaria de economía www.economia-noms.gob.mx</p> <p>NOM- 251 –SSA1 Practicas de higiene para el procesamiento de alimentos</p> <p>NOM 091-SSA11994</p> <p>NOM 155SCF1 2003</p> <p>NMX-F-026SCFI-1997</p> <p>Video</p> <p>video de proceso de elaboración del queso Oaxaca.mp4</p> |

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 submódulo, 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.

Maria Lorena Quiroz
Nombre y Firma del Docente

Vo.Bo. Subdirección Académica

4 / sep / 2020
Fecha de elaboración