



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: 3AM
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	<p>a) Elabora una lista de las determinaciones que conforman las determinaciones que de acuerdo a los conocimientos que adquiriste en el semestre anterior consideres que deben realizarse para garantizar la calidad de la leche.</p> <p>b) De las siguientes determinaciones indica ¿Cuáles deben incluirse en los análisis de plataforma?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Humedad • Sólidos solubles • Proteínas • Densidad • Acidez titulable • Contenido graso <p>Justifica tu respuesta.</p>	Listado / selección de las distintas determinaciones que conforman los denominados análisis de plataforma.	Sin valor	23 de septiembre de 2020
	Elabora una tabla de registro que contenga los nombres, esquemas y materiales necesarios para la toma, manejo y transporte de muestras de acuerdo a la NOM-109-SSA1-1994 Bienes y servicios. "Procedimiento para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para el análisis microbiológico".	Tabla de registro	10%	25 de septiembre de 2020

Prepara área, equipo, materiales e insumos para procesar alimentos lácteos	Resuelve el Cuestionario: Apartado 2 de la NOM-109-SSA1-1994 Bienes y servicios. "Procedimiento para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para el análisis microbiológico".	Cuestionario resuelto	10%	01 de octubre de 2020
Selecciona muestras para el análisis de la leche	Elabora un diagrama de flujo ilustrado: Apartado 8 de la NOM-109-SSA1-1994 Bienes y servicios. "Procedimiento para la toma, manejo y transporte de muestras de alimentos para el análisis microbiológico".	Diagrama de flujo ilustrado	10%	06 de octubre de 2020
	Elabora una tabla de contenidos en base a la información "análisis de plataforma"	Tabla de contenidos: "Análisis de plataforma"	10%	12 de octubre de 2020
	Actividad práctica 1 "Análisis de plataforma en casa"	Reporte de actividad práctica	60%	16 de octubre de 2020
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Analiza la leche como materia prima para su aceptación o rechazo	Retoma los conocimientos del semestre y periodo anterior y elabora un cuadro sinóptico de la clasificación de los análisis según el tipo de análisis	Cuadro sinóptico elaborado	Sin valor	21 de octubre de 2020
	Realiza el cálculo de sólidos totales en diversas muestras leche de acuerdo a diferentes criterios	Reporte del Cálculo de sólidos totales en diversas muestras leche de acuerdo a diferentes criterios	30%	26 de octubre de 2020
	Lectura y resumen de la información sobre análisis fisicoquímico de leche y derivados lácteos	Resumen sobre los análisis fisicoquímicos de leche y derivados lácteos	30%	06 de noviembre de 2020
	Elabora un glosario de la terminología contenida en la información de la actividad anterior	Glosario elaborado	20%	11 de noviembre de 2020
	Elabora una tabla de contenidos "Análisis fisicoquímicos de leche y derivados lácteos"	Tabla de contenidos elaborada "Análisis fisicoquímicos de leche y derivados lácteos"	20%	16 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 lácteos	Resuelve el cuestionario diagnóstico: normatividad aplicable a los análisis microbiológicos en alimentos	Cuestionario diagnóstico resuelto	Sin valor	23 de noviembre de 2020
	Redactar los procedimientos necesarios dependiendo del estado físico de la muestra a partir de los esquemas referentes a la NOM – 110 – SSA1 – 1994 “Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico”,.	Redacción de los procedimientos necesarios referentes a la NOM – 110 – SSA1 – 1994 “Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico”,.	05%	27 de noviembre de 2020
	<i>Elaborar un esquema que combina los procedimientos de la NOM – 110 – SSA1 – 1994 “Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico” y de la NOM – 092 – SSA1 – 1994 “Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa” de manera simultánea.</i>		10%	02 de diciembre de 2020
	Cálculos necesarios para obtener el resultado indicado en cada uno de los 9 ejemplos del cuadro 2 de la NOM – 092 – SSA1 – 1994 “Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa”		30%	07 de diciembre de 2020
	Ejercicio de reforzamiento: Expresión de resultados de acuerdo a la NOM – 092 – SSA1 – 1994 “Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa”		20%	10 de diciembre de 2020
	Cuadro sintético de los aspectos relevantes de las NOM – 092 – SSA1 – 1994 y su equivalente de la NOM – 111 – SSA1 – 1994.		10%	14 de diciembre de 2020
	Cuestionario final.		20%	17 de diciembre de 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.
 - 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: 3AM – 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.
- Los códigos para las plataformas son:

Código Classroom y meet	Código EDMODO
 <p>3AM Agosto '20 PIA Código de la clase 4pjaken [] Vínculo de Meet https://meet.google.com/lookup/fo2h3oaf56</p>	 <p>Invitar a gente a 3AM RAFQMP '20</p> <p>Comparte El Código De Clase Comparte un PDF Invitar por correo electrónico</p> <p>Compartir Código de Clase con estudiantes u otros profesores</p> <p>Desbloquear Código Bloquear Código</p> <p>tqguyx</p> <p>Los códigos de clase desbloqueados permitirán que cualquiera pueda unirse instantáneamente, por lo que no compartas este código en lugares públicos no seguros. Saber más</p>

Cortés Ortiz María Luz Elena

Nombre y Firma del Docente

Vo.Bo. Subdirección Académica

Fecha de elaboración

14 /09 /2020

