



## GUIA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA

|  |  |  |   |                       |
|--|--|--|---|-----------------------|
| <b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA / SUBMODULO</b>       | <b>Realiza los análisis físicos químicos y microbiológicos pertinentes</b>       | <b>Academia :<br/>Producción Industrial de Alimentos</b> | <b>SEMESTRE<br/>SEPT.2020-<br/>ENERO 2021</b> | <b>GRUPO:<br/>3AM</b> |
| <b>PROFESOR</b>                                  | Cortés Ortiz María Luz Elena   |  |   |                       |
| <b>MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN</b> | Correo electrónico: luzelena.cortes@cbtis146.edu.mx                              |  |   |                       |
| <b>PLATAFORMA A UTILIZAR</b>                     | EDMODO: recursos y entrega de actividades<br>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"> <li>• Humedad</li> <li>• Sólidos solubles</li> <li>• Proteínas</li> <li>• Densidad</li> <li>• Acidez titulable</li> <li>• Contenido graso</li> </ul> <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 <b>clasificación de los análisis según el tipo de análisis</b>  | 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

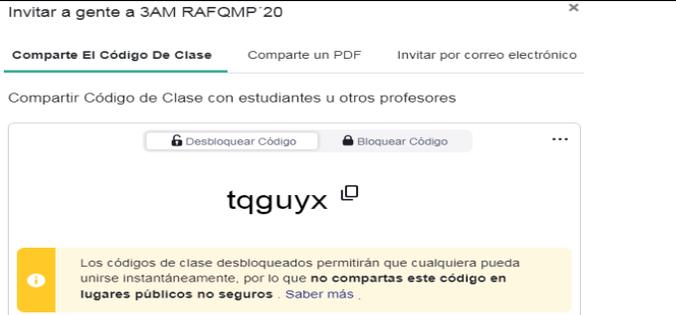
#### RECURSOS

|                     |   |
|---------------------|---|
| <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<br/>PIA<br/>Código de la clase 4pjaken [ ]<br/>Vínculo de Meet <a href="https://meet.google.com/lookup/fo2h3oaf56">https://meet.google.com/lookup/fo2h3oaf56</a></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 <b>no compartas este código en lugares públicos no seguros</b>. Saber más</p> |

Cortés Ortiz María Luz Elena

Nombre y Firma del Docente

**Vo.Bo. Subdirección Académica**

Fecha de elaboración

**14 /09 /2020**

