



**DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA INDUSTRIAL.  
CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO industrial y de servicios 146**

**GUIA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA**

<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA / SUBMODULO</b>	<b>Realizar procesos de transformación de lácteos</b>	<b>Academia : PIA</b>	<b>SEMESTRE SEPT.2020- ENERO 2021</b>	<b>GRUPO 3BM</b>
<b>PROFESOR</b>	<b>María Lorena Quiroz</b>			
<b>MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN</b>	<b>Classroom CODIGO DE CLASE: 4jlgpbm</b> Correo electrónico lorena.quiroz@cbtis146.edu.mx			
<b>PLATAFORMA A UTILIZAR</b>	<b>Google classroom</b>			

<b>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I</b>	<b>ACTIVIDAD A REALIZAR</b>	<b>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</b>	<b>VALOR</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>
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 Power 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 que	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
<b>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II</b>	<b>ACTIVIDAD A REALIZAR</b>	<b>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</b>	<b>VALOR</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>
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 l 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 cómo 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. De forma individual anotar lo que aprendió anotando su nombre completo.	Cuadro comparativo Página de cada integrante con lo aprendido	25	2/nov/2020
	De Forma individual realiza las Introducciones y diagramas de flujo de bloques del procedimiento , resuelve los cuestionarios de las prácticas 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 página de información del manual o de Internet que explique el porqué, para que	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 prácticas 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
<b>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III</b>	<b>ACTIVIDAD A REALIZAR</b>	<b>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</b>	<b>VALOR</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>

<p>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</p>	<p>En equipo de dos integrantes elabora un crucigrama de 7 columnas y 7 renglones sobre los productos lácteos azucarados, que incluya portada, crucigrama sin resolver y resuelto-</p>	<p>Crucigrama</p>	<p>20%</p>	<p>19/nov/2020</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

<b>Primer parcial</b>	<b>14-20 de Octubre</b>	
<b>Segundo Parcial</b>	<b>17-20 de Noviembre</b>	
<b>Tercer parcial</b>	<b>15-18 de Diciembre</b>	

## RECURSOS

<p><u>BIBLIOGRAFIA</u></p> <p><u>VIDEOS</u></p>	<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 <a href="http://www.economia-noms.gob.mx">www.economia-noms.gob.mx</a></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> <hr/> <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 <a href="http://www.economia-noms.gob.mx">www.economia-noms.gob.mx</a></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.

María Lorena Quiroz  
Nombre y Firma del Docente

**Vo.Bo. Subdirección Académica**

4 / sep / 2020  
Fecha de elaboración