



UNIDAD DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR TECNOLÓGICA INDUSTRIAL Y DE SERVICIOS  
CENTRO DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO industrial y de servicios 146

**GUIA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA**

<b>NOMBRE DE LA ASIGNATURA / SUBMODULO</b>	<b>REALIZA LOS ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS-lácteos</b>	<b>Academia: PIA</b>	<b>SEMESTRE SEPT. 2020-ENERO 2021</b>	<b>GRUPO: 3BV PIA</b>
<b>PROFESOR</b>	Silvia Arroyo Castro			
<b>MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN</b>	Classroom <b>CÓDIGO DE CLASE: bhqerli</b>  Correo electrónico: silvia.arroyo@cbtis146.edu.mx			
<b>PLATAFORMA A UTILIZAR</b>	Google Classroom			

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Análisis organoléptico a diferentes tipos de queso	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%	
Prueba de ebullición	Estabilidad térmica de la leche, en que consiste lo cual contribuyen a su aceptación o rechazo.	Investigación teórica	100%	
Índice de refracción	En que consiste, importancia, procedimiento a seguir.	Investigación teórica	100%	
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Composición de la leche de vaca	Realice una investigación en donde compare la composición de la leche vacuna con respecto a la humana, libro Badui, en su versión digital gratuita.	Investigación teórica	100%	
Características físicas y químicas de la leche	Recupera y selecciona información adecuada, pH, acidez...	Investigación teórica	100%	

Determinación de proteínas en lácteos	En que consiste la reacción Xantoproteica En que consiste la reacción de Biuret En que consiste el método Kjendahl	Investigación teórica	100%	
Determinación de grasas	En que consiste el método soxhlet En que consiste el método Babcock	Investigación teórica	100%	
<b>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III</b>	<b>ACTIVIDAD A REALIZAR</b>	<b>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</b>	<b>VALOR</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>
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 qué 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**