



**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>Realiza procesos de transformación de diferentes productos carnicos</b>	<b>Academia : PIA</b>	<b>SEMESTRE FEBRERO-JULIO 2021</b>	<b>GRUPO 4AM</b>
<b>PROFESOR</b>	<b>MC María Lorena Quiroz</b>			
<b>MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN</b>	<b>Classroom</b> <b>lorena.quiroz@cbtis146.edu.mx</b>			
<b>PLATAFORMA A UTILIZAR</b>	<b>Classroom</b> <b>Clave: vauxdvn</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>
Prepara área, equipo, material e insumos para procesos de productos carnicos	Video llamada Forma de evaluación, Reglas de trabajo, Características de las actividades de aprendizaje		5	15 de Febrero2021 8 AM
Prepara área, equipo, material e insumos para procesos de productos carnicos	Contesta el cuestionario que aparece en la primera actividad consultando la información proporcionada en Classroom para esta actividad	Cuestionario contestado	5	15de Febrero 2021
Prepara área, equipo, material e insumos para procesos de productos carnicos	Video llamada		5	16 de Febrero 2021 10AM

Selecciona muestras para el análisis de la carne	Elabora un ensayo de la Norma oficial Mexicana 251-SSA1-2009 Practicas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, que contenga Introducción, Desarrollo y Conclusiones	Ensayo	10	16 de Febrero 2021
Selecciona muestras para el análisis de la carne	Video llamada Análisis de la NOM 251		5	19 de Febrero 10 AM
Determina el producto cárnico a elaborar	Elabora Introducción y diagrama de flujo de las practicas 1-3 del Manual de prácticas que se encuentra en Clisaron	Introducciones y diagramas de flujo	15	22 de Febrero
Determina el producto cárnico a elaborar	Video llamada Retroalimentación		5	19 de Febrero de 2021 10 AM
Selecciona muestras para el análisis de la carne	Video llamada		5	23de Febrero de 2021 10AM
Determina el producto cárnico a elaborar	Elabora Introducción y diagrama de flujo de las practicas 4-6 del Manual de prácticas que se encuentra en Clisaron		15	25 de FEBRERO
Determina el producto cárnico a elaborar	Video llamada Retroalimentación		5	25 de Febrero 2021 10AM
Determina el producto cárnico a elaborar	Video llamada		5	26 de Febrero 2021 10AM

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Utiliza métodos de conservación	Con la información sobre métodos de conservación que aparece en Classroom llena la tabla de los métodos de conservación, la tabla de métodos de conservación para canales, carnes, productos carnicos	Tablas	10	2 de Marzo 2021
Utiliza métodos de conservación	Video llamada Métodos de conservación		5	2 Marzo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 7-9	Introducciones y diagramas de flujo	30	4 de Marzo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Métodos de conservación		5	4 de Marzo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las prácticas 10-12	Introducciones y diagramas de flujo	15	5 de Marzo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Etapas en el proceso de elaboración		5	5 de Marzo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elaborar Introducción y diagrama de las practicas 13-15	Introducciones y diagramas de flujo	15	8 de Marzo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Etapas en el proceso de elaboración		5	9 de Marzo 2021 10AM

Procesa productos carnicos	Elaborar Introducción y diagrama de las practicas 16-18	Introducciones y diagramas de flujo	15	11 de Marzo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	11 de Marzo 2021 10 AM
Procesa productos carnicos	Elabora un mapa conceptual de los diferentes tipos de curado de carnes	Mapa conceptual	10	12 de Marzo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	12 de Marzo 2021 10AM
<b>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III</b>	<b>ACTIVIDAD A REALIZAR</b>	<b>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</b>	<b>VALOR</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 19-21	Introducciones y diagrama de flujos	15	12 Abril 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	13 de Abril 2021 10 AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 22-24	Introducciones y diagrama de flujos	15	15 de Abril 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	15 de Abril 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	16 de Abril

	Retroalimentación			2021 10AM
Analiza las causas de deterioro de productos carnicos	Realiza una práctica y elabora un reporte para que puedas observar los cambios que ocurren a los productos carnicos, lee la información sobre factores que influyen en la descomposición y las causas del deterioro de los productos carnicos	Reporte de la práctica	15	19 de Abril 2021
Analiza las causas de deterioro de productos carnicos	Video llamada Causas del deterioro de productos carnicos		5	20 de Marzo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 25-27	Introducciones y diagramas de flujo	15	21 de Abril 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada	Introducciones y diagramas de flujo	5	22 de Abril 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 28-30	Introducciones y diagramas de flujo	15	23 de Abril 2021
Analiza las causas de deterioro de productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	23 de Abril 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora una tabla comparativa de los distintos tipos de jamón	Tabla	10	26 de Abril
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	27 de Abril 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora una tabla de defectos y sus causas de jamones	Tabla	10	29 de Abril 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	29 de Abril 2021
Procesa productos carnicos	Elabora un cuadro de diferencias y coincidencias	Cuadro	10	30 de Abril

	entre la carne de res , de pollo, de especies marinas y cerdo			
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	30 Abril 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Resumen de productos marinos	Resumen	5	3 Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	4 Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora primer avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	6 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	6 Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Elabora segundo avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	7 Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Asesoría		5	7 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Elabora tercer avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	10 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	11 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora cuarto avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	13 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	13 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora quinto avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	14 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	14 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora sexto avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	17 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	18 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora séptimo avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	20 de Mayo 2021

Procesa productos carnicos	Video llamada		5	20 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora octavo avance proyecto del prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	21 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	21 de Mayo 2021 10 AM
Procesa productos carnicos	Elabora noveno avance del proyecto de prototipo alimenticio	Reporte	5	25 de mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	25 de mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora decimo avance del proyecto de prototipo alimenticio	Reporte	5	27 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	27 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora el reporte completo del proyecto del prototipo alimenticio	Reporte	5	1 de Junio 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	1 de Junio 2021
Procesa productos carnicos	Elabora conclusiones de lo aprendido en el proceso de elaboración del proyecto	Conclusiones	5	3 de Junio 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	3 de Junio 2021 10AM

### FECHAS DE EVALUACIÓN

Primer parcial	17-18 Marzo del 2021	
Segundo Parcial	4-6 Mayo del 2021	
Tercer parcial	11-14 de Junio del 2021	

### RECURSOS

<u>BIBLIOGRAFIA</u>	Carpenter, R.P. y otros. (2002) <i>Análisis Sensorial en el Desarrollo y Control de la Calidad de Alimentos</i> . (1ª. Ed.), España, Editorial Acribia.
<u>VIDEOS</u>	Casp. A. y J. Abril. (1999), <i>Procesos de Conservación de los Alimentos</i> . México, Ediciones Mundi-Prensa.
	Hofmann, K. (1994). <i>Conceptos de Calidad en Carne y Productos Cárnicos</i> , Fleischwirtsch, Español. (2da edición

### 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...

III.

MARIA LORENA QUIROZ  
Nombre y Firma del Docente

**Vo.Bo. Subdirección Académica**

**05 / 02 / 2021**  
Fecha de elaboración