



**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 los análisis físicos químicos y microbiológicos pertinentes de cárnicos</b>	<b>Academia : PIA</b>	<b>SEMESTRE FEBRERO-JULIO 2021</b>	<b>GRUPO 4BM</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: lqqvvz3</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 para el análisis siguiendo instrucciones de manera reflexiva	Video llamada Forma de evaluación, Reglas de trabajo, Características de las actividades de aprendizaje		5	15de Febrero2021 11AM
Prepara área, equipo, material para el análisis siguiendo instrucciones de manera reflexiva	Investiga de la lista de materiales que aparecen en Classroom y equipos de laboratorio de análisis la foto y uso	Investigación	5	16 de Febrero 2021 8AM
Prepara área, equipo, material para el análisis siguiendo instrucciones de manera reflexiva	Elabora diagramas de flujo para el procedimiento de pesado en balanza granataria y analítica	Diagramas	10	17 de Febrero 2021

Prepara área, equipo, material para el análisis siguiendo instrucciones de manera reflexiva	Video llamada		5	17 de Febrero 2021 12AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de las practicas No. 1 del manual de prácticas que se encuentra en Classroom	Introducción y diagramas de flujo	5	22 de Febrero 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	22 de Febrero 2021 11AM
Realiza análisis	Elabora un mapa conceptual de los tipos de análisis que existen	Mapa conceptual	5	23 de Febrero de 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	24de Febrero de 2021 12AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de las practicas 2 del Manual de prácticas que se encuentra en Classroom		5	26 de FEBRERO
Realiza análisis	Video llamada Retroalimentación		5	1 de Febrero 2021 11AM

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL II	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
Realiza análisis	Elabora una tabla que incluya los análisis físicos y químicos, anotando fundamento, ejemplo de cada tipo de análisis, materiales y equipo, formula, interpretación de resultados	Tabla	10	2 de Marzo 2021
Realiza análisis	Video llamada Clasificación de los análisis		5	3 Marzo 2021 12 AM
Realiza análisis		Introducciones y diagramas de flujo	5	8 de Marzo2021
Realiza análisis	Video llamada		5	10 de Marzo 2021 11AM
Realiza análisis	Elabora ensayo de la importancia de la capacidad de retención de agua en las carnes		10	15 de Marzo 2021
Realiza análisis	Video llamada Retroalimentación		5	15 de Marzo 2021 11AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 4	Introducción y diagrama de flujo	5	16 de Marzo 2021

Realiza análisis	Video llamada Retroalimentación		5	17 de Marzo 2021 12 PM
Interpreta resultados obtenidos de los análisis	Resuelve los calculos de humedad de los ejercicios que se solicitan en Classrrom y anota as interpretaciones de los resultados obtenidos	Calculos realizados e interpretaciones de los resultados obtenidos	10	22 de Marzo 20210
Realiza análisis	Video llamada		5	22 de Marzo 2021 11 AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 5	Mapa conceptual	10	24de Marzo 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	24 de Marzo 2021 12AM
<b>APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III</b>	<b>ACTIVIDAD A REALIZAR</b>	<b>PRODUCTO DE APRENDIZAJE</b>	<b>VALOR</b>	<b>FECHA DE ENTREGA</b>
Interpreta resultados obtenidos de los análisis	Resuelve los calculos de cenizas de los ejercicios que se solicitan en Classrrom y anota as interpretaciones de los resultados obtenidos	Calculos realizados e interpretaciones de los resultados obtenidos	10	12 Abril 2021
Realiza análisis	Video llamada Retroalimentación		5	12 de Abril 2021 11 AM

Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 6	Introducción y diagrama de flujo	5	14 de Abril 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	14 de Abril 2021 12PM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 7	Introducción y diagrama de flujo	5	19 de Abril 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	19 de Abril 2021 11AM
Interpreta resultados obtenidos de los análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 8	Introducción y diagrama de flujo	5	21 de Abril 2021
Interpreta resultados obtenidos de los análisis	Video llamada		5	21 de Abril 2021 12PM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 9	Introducción y diagrama de flujo	5	26 de Abril 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	26 de Abril 2021 11AM

Realiza análisis	Video llamada		5	28 de Abril 2021 12AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 9	Introducción y diagrama de flujo	5	28 de Abril
Realiza análisis	Investiga el fundamento, norma oficial mexicana material, equipo, diagrama del montaje del equipo, calculos de la determinacion de grasa por el método Soxleth	Investigación	10	29 de Abril
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 10	Introducción y diagrama de flujo	5	3 de Mayo 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	3 de Mayo 2021 11AM
Realiza análisis	Investiga los análisis microbiológicos que se realizan a los alimentos para el control de calidad	Investigación	10	6 de Mayo 2021
Realiza análisis	Investiga el fundamento, norma oficial mexicana material, equipo, diagrama del montaje del equipo, calculos de la determinacion de grasa por el método Soxleth	Investigación	10	8 de Mayo 2021
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de flujo de la practica No. 11	Introducción y diagrama de flujo	5	10 de Mayo 2021
Realiza análisis	Video llamada Retroalimentación		5	10 de Mayo 2021 11AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de la practica No 12	Introducción y diagrama de flujo	5	12 Mayo 2021
Realiza análisis	Video llamada Retroalimentación		5	12 Mayo 2021 12 AM
Realiza análisis	Elabora Introducción y diagrama de la practica	Introducción y	5	17 de Mayo

	No 13	diagrama de flujo 5		20212021
Realiza análisis	Video llamada		5	17 Mayo 2021 11AM
Realiza análisis	Elabora un crucigrama de los distintos análisis físicos	Crucigrama	10	19 Mayo 2021
Realiza análisis	Video llamada Asesoría		5	19 de Mayo 2021 12AM
Realiza análisis	Resuelve el crucigrama elaborado por el equipo que te toco	Crucigrama resuelto	5	24 de Mayo 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	24 de Mayo 2021 12PM
Realiza análisis	Elabora una sopa de letras de los análisis químicos	Sopa de letras	5	26 de Mayo 2021
Realiza análisis	Video llamada		5	26 de Mayo 2021 12PM
Realiza análisis	Expone el análisis que te haya ha tocado en Power Point	Presentación en Power Point	15	31 de Mayo 2021 11 AM
Realiza análisis	Video llamada		5	2 de Junio 2021 12AM
Realiza análisis	Contesta las preguntas que sabía, que aprendí, que me gustaría aprender sobre los análisis de carnes	Cuestionario contestado	5	3 de Junio 2021

### 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.

María Lorena Quiroz  
Nombre y Firma del Docente

Gpe. Cristina Granados Trejo  
**Vo.Bo. Subdirección Académica**



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