



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

GUIA DE APRENDIZAJE A DISTANCIA

NOMBRE DE LA ASIGNATURA / SUBMODULO	Realiza procesos de transformación de diferentes productos carnicos	Academia : PIA	SEMESTRE FEBRERO-JULIO 2021	GRUPO 4BM
PROFESOR	MC María Lorena Quiroz			
MEDIO DE ENVÍO DE TRABAJOS Y COMUNICACIÓN	Classroom lorena.quiroz@cbtis146.edu.mx			
PLATAFORMA A UTILIZAR	Classroom Clave: h5ingnu			

APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL I	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
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	16 de Febrero2021
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 Contesta el cuestionario que aparece en la primera actividad consultando la información proporcionada en Classroom para esta actividad		5	16 de Febrero 2021 8AM
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	Ensayo	10	17 de Febrero 2021

	Desarrollo y Conclusiones			
Selecciona muestras para el análisis de la carne	Video llamada		5	17 de Febrero 2021 10AM
Selecciona muestras para el análisis de la carne	Video llamada Análisis de la NOM 251		5	19 de Febrero 12 PM
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	23 de Febrero de 2021 8 AM
Selecciona muestras para el análisis de la carne	Video llamada		5	24 de 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 2021
Determina el producto cárnico a elaborar	Video llamada Retroalimentación		5	26 de Febrero 2021 12PM

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 8 AM
Procesa productos carnicos	Video llamada Métodos de conservacion		5	3 de Marzo2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 7-9	Introducciones y diagramas de flujo	15	4 de Marzo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Video llamada Etapas en el proceso de elaboración Elabora Introducción y diagrama de las prácticas 10-12		5	5 de Marzo 2021 12PM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las prácticas 10-12	Introducciones y diagramas de flujo	15	5 de Marzo
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	Elaborar Introducción y diagrama de las practicas 16-18	Introducciones y diagramas de flujo	15	9 de Marzo 2021 8AM
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	10 de Marzo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elaborar Introducción y diagrama de las practicas 16-18 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 12AM
APRENDIZAJES ESENCIALES PARCIAL III	ACTIVIDAD A REALIZAR	PRODUCTO DE APRENDIZAJE	VALOR	FECHA DE ENTREGA
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 8 AM

Procesa productos carnicos	Video llamada		5	14 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	16 de Abril 2021 12AM
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 8AM
Procesa productos carnicos	Elabora Introducción y diagrama de las practicas 25-27	Introducciones y diagramas de flujo	15	21 de Abril2021
Procesa productos carnicos	Video llamada	Introducciones y diagramas de flujo	5	21 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 12AM
Procesa productos carnicos	Elabora una tabla comparativa de los distintos	Tabla	10	26 de Abril

	tipos de jamón			
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	27 de Abril 2021 8AM
Procesa productos carnicos	Video llamada Elabora una tabla de defectos y sus causas de jamones		5	28 de Abril 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora una tabla de defectos y sus causas de jamones	Tabla	10	28 de Abril 2021
Procesa productos carnicos	Elabora un cuadro de diferencias y coincidencias entre la carne de res , de pollo, de especies marinas y cerdo	Cuadro	10	30 de Abril
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	30 Abril 2021 12AM
Procesa productos carnicos	Resumen de productos marinos	Resumen	5	3 Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada Retroalimentación		5	4 Mayo 2021 8AM
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	7 Mayo 2021 12AM
Procesa productos carnicos	Elabora segundo avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	7 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 8AM
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	12 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Elabora cuarto avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte Video llamada	Reporte	5	13 de Mayo 2021
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 12AM
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 8AM
Procesa productos carnicos	Elabora séptimo avance proyecto de un prototipo alimenticio, elabora reporte	Reporte	5	19 de Mayo 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	19 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 12 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 8AM
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	26 de Mayo 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	28 de Mayo 2021 12PM
Procesa productos carnicos	Elabora el reporte completo del proyecto del prototipo alimenticio	Reporte	5	1 de Junio 2021 12AM
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	1 de Junio 2021 8AM
Procesa productos carnicos	Elabora conclusiones de lo aprendido en el proceso de elaboración del proyecto	Conclusiones	5	2 de Junio 2021
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	2 de Junio 2021 10AM
Procesa productos carnicos	Video llamada		5	4 de Junio 2021 12PM

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