

**Formato de Acompañamiento Académico a Distancia  
como medidas para prevención del COVID-19**

**Periodo:** Del 22 de abril al 30 de mayo de 2020

Docente: **CUTBERTO PARA GUEVARA**

Asignatura/Submódulo: **Maneja la legislación, reglamentación y normativa vigente**

Contenido de Aprendizaje: Normas Oficiales Mexicanas (NOM), Normas Mexicanas (NMX).

Grupo: 2AMPIA Y 2BMPIA

Especialidad: PRODUCCION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Actividad a realizar	Producto de Aprendizaje	Ponderación	Medio de envío	Fecha de entrega de Actividad
<p>ASIGNACIÓN 1</p> <p>Actividad 1. NORMAS QUE DETERMINAN LAS DENOMINACIONES Y ESPECIFICACIONES DE DIFERENTES TIPOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.</p> <p>1.- realiza la lectura de las normas que se anexan.</p> <p>2.- Identifica en las normas los siguientes elementos:</p> <p>a) Denominación de la norma.</p> <p>b) propósito de la norma.</p> <p>3.- Enlista las denominaciones de productos establecidas en cada Norma.</p> <p>4.- Describe las especificaciones fisicoquímicas. Los valores máximos que establece la norma, los elementos anteriores elaboran una descripción utilizando la paráfrasis en una cuartilla y guarda la información en un archivo.</p> <p>5.- Para cada norma deberás elaborar un archivo para cada norma y que nombrarás de la siguiente manera: ejemplo</p>	<p>IDENTIFICA Y DESCRIBE EN UN RESUMEN:</p> <p>) Denominación de PRODUCTOS.</p> <p>b) ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS</p>	<p>35%</p>	<p>ARCHIVO ELECTRÓNICO EN</p> <p>PLATAFORMA EDMODE</p>	<p>4 DE MAYO</p>

<p>Apellido Paterno_Nombre_2ampia NOM-155-SCFI-2012, Leche. ó Apellido Paterno_Nombre_2bmpia_ NMX-F-034-1982. Frutas y derivados, etc. Súbelos a la plataforma. <b>ARCHIVOS ADJUNTOS</b> <b>NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</b> <b>NOM-213-SSA1-2018, Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</b> <b>NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.</b> <b>NMX-F-034-1982. Frutas y derivados</b> <b>NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos</b></p>				
<p><b>ASIGNACIÓN 2.</b> <b>Actividad 2.- NORMAS QUE ESTABLECEN ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS DE ALIMENTOS</b> 1.-De las normas incluidas en la asignación anterior: <b>NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.</b> <b>NOM-213-SSA1-2018, Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</b></p>	<p>IDENTIFICA EN ORDENADOR GRAFICO (tablas o textos) TIPOS DE MICROORGANISMOS Y CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA CADA TIPO DE PRODUCTO ALIMENTICIO DESCRITO EN LAS NORMAS REFERIDAS</p>	<p>35%</p>	<p>ARCHIVO ELECTRÓNICO EN  PLATAFORMA EDMODE</p>	<p>14 DE MAYO</p>

<p><b>NOM-181-SCFI-2010, Yogurt-Denominación, especificaciones fisicoquímicas y microbiológicas, información comercial y métodos de prueba.</b>  <b>NMX-F-034-1982. Frutas y derivados</b>  <b>NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos.</b>          Identifica y reproduce los cuadros/tablas o textos que determinan valores máximos y/o mínimos relacionados con los <b>microorganismos</b> que deben estar presentes, ausentes o tolerables dentro de ciertos rangos en los diferentes productos alimenticios que describen las normas.          2.- Para cada norma deberás elaborar un archivo que nombrarás de la siguiente manera: ejemplo          Apellido Paterno_Nombre_2ampia <b>NOM-155-SCFI-2012, Leche.</b> ó          Apellido Paterno_Nombre_2bmpia_ <b>NMX-F-034-1982. Frutas y derivados,</b> etc.</p>				
<p><b>Actividad 3.-NORMAS PARA PRODUCTOS SIMILARES</b>          1.-Realiza una búsqueda, en línea de las normas para <b>azúcar y azúcar crudo</b>, analiza contenidos y elabora un cuadro ó cuadros comparativos, de las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de ambos productos.          2.- Guarda tus cuadros comparativos generando un archivo que nombrarás de la siguiente manera: ejemplo:          Apellido Paterno_Nombre_2ampia_ <b>Azúcar-cuadros.</b></p>	<p>Analiza y compara contenidos regulatorios referidos a productos similares, mediante graficadores gráficos (cuadros comparativos)</p>	<p>30%</p>	<p>ARCHIVO ELECTRÓNICO EN  PLATAFORMA EDMODE</p>	<p>25 DE MAYO</p>

**OBSERVACIONES:**

\_\_\_\_\_  
CUTBERTO PARRA GUEVARA

\_\_\_\_\_  
Nombre y Firma de Jefe de Grupo

\_\_\_\_\_  
22 / IV / 2020  
Fecha de Elaboración