

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

**Periodo:** Del 30 de abril al 30 de Mayo de 2020

Docente: María Lorena Quiroz

Asignatura/Submódulo: Realiza procesos de transformación de carnes

Contenido de Aprendizaje: Embutidos

Grupo: 4AM Especialidad: PIA

Actividad a realizar	Producto de Aprendizaje	Ponderación	Medio de envío	Fecha de entrega de Actividad
Elaborar Introducción de una página de la práctica # 15 Tocino de su manual de realiza procesos de transformación de carnes que contenga definición del producto y el porqué de cada paso en el proceso de elaboración y elaborar el diagrama de flujo en forma de bloques del proceso que trae la práctica, anotar el resultado del aprendizaje, no olvidar como paso el envasado del producto anexar portada con todos los datos de la escuela, especialidad, etc.	Introducción y diagrama de flujo	12	Correo electrónico	1 de Mayo
Elaborar Introducción de una página de la práctica # 17 Carne seca de su manual de realiza procesos de transformación de carnes que contenga definición del producto y el porqué de cada paso en el proceso de elaboración y elaborar el diagrama de flujo en forma de bloques del proceso que trae la práctica, anotar el resultado del aprendizaje anexar portada con todos los datos de la escuela, especialidad, etc.	Introducción y diagrama de flujo	12	Correo electrónico	6 de Mayo
Elaborar Introducción de una página de la práctica # 19 Nugget de pollo de su manual de realiza procesos de transformación de carnes que contenga definición del producto y el porqué de cada paso en el proceso de elaboración y elaborar el diagrama de flujo en forma de bloques del proceso de que trae la practica, anotar el resultado del aprendizaje anexar portada con todos los datos de la escuela, especialidad, etc.	Introducción y diagrama de flujo	12	Correo electrónico	11 de Mayo

Resolver el cuestionario de las practicas 15, 17 y 19 del manual de prácticas de realiza procesos de transformación de carnes	Cuestionarios resueltos	14	Correo electrónico	16 de Mayo
Elaborar un mapa conceptual de los diferentes métodos de conservación de los productos carnicos, anexando subclasificaciones de cada tipo de método, utilizando diagrama de bloques	Mapa conceptual	16	Correo electrónico	21 de Mayo
Elaborar Introducción de una página de la práctica # 20 Chicharrón de cerdo de su manual de realiza procesos de transformación de carnes que contenga definición del producto y el porqué de cada paso en el proceso de elaboración y elaborar el diagrama de flujo en forma de bloques del proceso de que trae la práctica ,anotar el resultado del aprendizaje anexar portada con todos los datos de la escuela, especialidad, etc.	Introducción y diagrama de flujo	12	Correo electrónico	24 de Mayo
Elaborar Introducción de una página de la práctica # 21 Carnitas de su manual de realiza procesos de transformación de carnes que contenga definición del producto y el porqué de cada paso en el proceso de elaboración y elaborar el diagrama de flujo en forma de bloques del proceso de que trae la practica, anotar el resultado del aprendizaje anexar portada con todos los datos de la escuela, especialidad, etc.	Introducción y diagrama de flujo	12	Correo electrónico	27 de Mayo
Elaborar Introducción de una página de la práctica # 24 Barritas de pescado de su manual de realiza procesos de transformación de carnes que contenga definición del producto y el porqué de cada paso en el proceso de elaboración y elaborar el diagrama de flujo en forma de bloques del proceso de que trae la práctica, anotar el resultado del aprendizaje anexar portada con todos los datos de la escuela, especialidad, etc. Contestar Que sabia de pescados y mariscos? Que aprendí? Que me gustaría aprender?	Introducción y diagrama de flujo y respuestas	12	Correo electrónico	30 de Mayo
<b>OBSERVACIONES:</b> Enviaran por correo electrónico a <a href="mailto:lorenaquiroz.26@robbmail.com">lorenaquiroz.26@robbmail.com</a>				

---

Nombre y Firma del Docente

---

Nombre y Firma de Jefe de Grupo

22 / 04 / 2020  
Fecha de Elaboración