

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

Periodo: Del 20 de abril al 30 de abril de 2020

Docente: Ing, Bioquímico Jorge Manuel Rubalcava Rubalcava
Asignatura/Submódulo: **Transformación de Productos Cárnicos**
Contenido de Aprendizaje: Materias Primas en Cárnicos
Grupo: 4BV Especialidad: Producción industrial de Alimentos

Actividad a realizar	Producto de Aprendizaje	Ponderación	Medio de envío	Fecha de entrega de Actividad
Investigar la definición de: a) Carne b) Embutido	Cuestionario	25%	e-mal	30 de Abril
Investigar las diferentes materias primas empleadas en la elaboración de embutidos	Cuestionario	25%	e-mail	14 de mayo
Investigar los siguientes temas: a) Clasificación de embutidos b) Mezclado y su importancia	Cuestionario	25%	e-mail	22 de Mayo
Investigar los siguientes temas: a) Riesgos implicados en la elaboración de cárnicos b) Medidas preventivas	Tabla Tabla	25%	e-mail	29 de Mayo
OBSERVACIONES: Enviar trabajos a correo electrónico: ruvalcavba@hotmail.com				

Ing. Jorge Manuel Rubalcava Rubalcava

Claudia Samantha García Gonzalez

Nombre y Firma del Docente

Nombre y Firma de Jefe de Grupo

18 / **04** / **2020**
Fecha de Elaboración