

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

Periodo: Del 4 de mayo al 30 de mayo de 2020

Docente: SILVIA ARROYO CASTRO

Asignatura/Submódulo: REALIZA LOS ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE LOS PRODUCTOS DE CEREALES DERIVADOS Y ACEITES

Contenido de Aprendizaje: CONCEPTOS, PROCEDIMIENTOS Y NORMAS QUE LOS RIGEN

Grupo: 6AV Y 6BV Especialidad: PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS

Actividad a realizar	Producto de Aprendizaje	Ponderación	Medio de envío	Fecha de entrega de Actividad
P9.Determinación de cenizas. P10.Determinación de extracto graso por método Soxleth.	Investigación: en qué consiste, importancia, instrumentos o materiales requeridos, procedimiento. Normas que rigen	25%	Correo personal	Lunes 25 mayo
911. Causas y tipos de deterioro en CEREALES (elige 3 distintos) y repercusiones en la salud por su consumo.	Investigación acerca del tema, 3 cuartillas	25%	Correo personal	Lunes 25 mayo
P12.Determinación de moho y levaduras. 913. Cuenta total en placa de coliformes.	Investigación: en qué consiste, importancia, instrumentos o materiales requeridos, procedimiento. Normas que rigen	25%	Correo personal	Lunes 25 mayo

P14.Rancidez oxidativa en grasas y aceites P15.Determinación de punto de gel en granos de cereal.	Investigación: en qué consiste, importancia, instrumentos o materiales requeridos, procedimiento. Normas que rigen	25%	Correo personal	Lunes 25 mayo
OBSERVACIONES: ENVIAR ACTIVIDADES AL CORREO: silviarroyocastro@gmail.com				

SILVIA ARROYO CASTRO

Nombre y Firma del Docente

Nombre y Firma de Jefe de Grupo

__ / __ / **2020**
Fecha de Elaboración