

S.E.M.S.		D.G.E.T.I.		CETis 96	
Estrategia Didáctica Recursamiento 2024					
Carrera / especialidad: Producción industrial de alimentos.		Modulo: Realiza análisis físicos, químicos y microbiológicos a insumos, productos y áreas de proceso de acuerdo a la normativa vigente			
Submódulo: REALIZA LOS ANÁLISIS FÍSICOS Y QUÍMICOS		Semestre: segundo	Nombre del profesor: Erika Georgina Sánchez López	Fecha: Agosto 2024	

	Actividades	Evidencia	Tipo Actividad	Fecha de entrega
1	Realizar un manual de procedimientos para elaborar un producto alimenticio (pastel, galletas etc) en donde se incluyan la NOM-251-SSA1-2009 en cada uno de los procesos desde la recepción de materia prima hasta el etiquetado y almacenamiento del producto. Debe de incluir: <ul style="list-style-type: none"> • Diagrama de flujo de la elaboración del producto, • 4 análisis fisicoquímicos basándose en normativa vigente, donde coloquen los materiales y el procedimiento de cada análisis. • Etiqueta del producto con las especificaciones mínimas que pide la normativa 	Manual de procedimientos Valor 2 puntos	Distancia	12 Agosto 2024
2	Realiza una presentación PowerPoint sobre la NOM-251-SSA1-2009 mínimo 10 diapositivas con imágenes, (a partir del numero 5	Presentación	Distancia	12 Agosto 2024
3	Realiza una infografía del sistema HACCP con sus 7 principios	Infografía en tamaño doble carta	Distancia	12 Agosto 2024
4	Cuadro descriptivo de análisis físicos y químicos en la industria alimentaria, colocando: análisis, para que se utiliza,	Cuadro descriptivo	Distancia	12 Agosto 2024
5	Realiza tabla de las normas oficiales mexicanas que son aplicables a todo tipo de alimentos procesados, mínimo 20 normas, ver anexo	Tabla de normas	Distancia	12 Agosto 2024
6	El estudiante elabora un dibujo de la indumentaria , materiales y equipos necesarios para la correcta toma de muestras para el control de la calidad de los alimentos tomando en cuenta la información contenida en la NOM – 109 – SSA1 – 1994	Dibujo de indumentaria	Distancia	12 Agosto 2024
7	El estudiante elabora un catálogo de materiales utilizando fichas bibliográficas, en el cual se plasme el uso del material y equipo de laboratorio incluyendo dibujos y descripción de uso	Catalogo impreso	Distancia	12 Agosto 2024
8	Diseña una infografía que muestre los criterios que deben ser tomados en cuenta para la identificación y comunicación de riesgos por sustancias químicas en al área de laboratorios y durante el procesamiento de productos alimenticios.	Infografía	Distancia	12 Agosto 2024
9	Realiza un Cuadro descriptivo de soluciones, ver anexo	Cuadro descriptivo de soluciones	Distancia	12 Agosto 2024
10	Realiza un mapa conceptual de análisis sensoriales https://www.uv.mx/qfb/files/2020/09/Manual-Analisis-de-Alimentos-1.pdf	Mapa conceptual	Distancia	12 Agosto 2024
11	Práctica de preparación de soluciones (agua destilada) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de practica	Presencial	12 Agosto 2024
12	Práctica de acidez titulable (leche y yogurt bebible natural) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de práctica	Presencial	13 Agosto 2024
13	Práctica de Cenizas (galleta) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de práctica	Presencial	14 Agosto 2024
14	Práctica de densidad (250 ml de leche) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de práctica	Presencial	15 Agosto 2024

ANEXO 1
Tabla de normas

NORMA OFICIAL MEXICANA	OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN	NORMA FÍSICOQUÍMICA O MICROBIOLÓGICA O LAS DOS	IMPORTANCIA EN LA PRODUCCIÓN INDUSTRIAL DE ALIMENTOS (CON TUS PROPIAS PALABRAS)
NOM-002-SCFI-2011 "Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación"			

Cuadro descriptivo soluciones

Concepto		Descripción	Fórmula empleada
Disolución			No aplica
Soluto			No aplica
Solvente			No aplica
Disoluciones empíricas	Diluida		No aplica
	Concentrada		No aplica
	Saturada		No aplica
Disoluciones valoradas	Sobresaturada		No aplica
	Porcentuales		
	%v/v		
	%p/p		
	%p/v		
	Molares		
	Normales		
PPM			