

S.E.M.S.		D.G.E.T.I.		CETis 96	
Estrategia Didáctica Recursamiento 2024					
Carrera / especialidad: Producción industrial de alimentos.		Modulo: Procesa alimentos cárnicos con calidad e inocuidad			
Submódulo: REALIZA LOS ANÁLISIS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS PERTINENTES			Semestre: Cuarto	Nombre del profesor: Erika Georgina Sánchez López	Fecha: Agosto 2024

	Actividades	Evidencia	Tipo Actividad	Fecha de entrega
2	Elabora un Manual de la NOM-213-SSA1-2018 que específicamente los apartados con numerales 5 Y 6;	Manual impreso	Distancia	12 Agosto 2024
3	Realiza una infografía del sistema HACCP con sus 7 principios	Infografía	Distancia	12 Agosto 2024
4	Realiza un tríptico con toda la información sobre las buenas prácticas de higiene en la preparación de una muestra de carne, del área y equipo para trabajar en el laboratorio de alimentos mediante la consulta del siguiente URL (https://csaconsultores.com/buenas-practicas-lamanipulacionalimentos/),	Triptico	Distancia	12 Agosto 2024
5	Elabora un diagrama de flujo que indica el procedimiento y especificaciones para la toma de muestras con mínimo 10 pasos del proceso	Diagrama de flujo	Distancia	12 Agosto 2024
6	Realiza una presentación de PowerPoint sobre las proteínas en la carne, detallando la importancia en la elaboración de productos cárnicos mínimo 10 diapositivas, colocando imágenes	Presentación	Distancia	12 Agosto 2024
7	Realiza una infografía de toma de muestra para muestreo en la realización de análisis microbiológicos a doble hoja con imágenes y texto	Infografía	Distancia	12 Agosto 2024
8	Realiza un cuadro sinóptico de los análisis fisicoquímicos en los productos cárnicos	Cuadro sinóptico	Distancia	12 Agosto 2024
9	Realiza un cuadro sinóptico de la capacidad de emulsificación	Cuadro sinóptico	Distancia	12 Agosto 2024
10	Realiza un mapa conceptual del deterioro de productos cárnicos	Mapa conceptual	Distancia	12 Agosto 2024
11	Práctica de preparación de soluciones (agua destilada y un envase de 250ml) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de practica	Presencial	12 Agosto 2024
12	Práctica de acidez titulable y pH (carne cruda, bistec, pieza pollo, etc) gasas Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de práctica	Presencial	13 Agosto 2024
13	Práctica de Cenizas (salchicha) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de práctica	Presencial	14 Agosto 2024
14	Práctica de capacidad retención de agua (carne cruda, hielo) Introducción, materiales y procedimiento	Reporte de práctica	Presencial	15 Agosto 2024