

## PLANEACIÓN DOCENTE

### DATOS GENERALES

<b>Plantel:</b> Atotonilco el Alto	<b>Parcial:</b> 2º	<b>Ciclo escolar:</b> FEBRERO – JULIO 2020	
<b>Docente:</b> María Alondra Olea Hernández	<b>Semestre:</b> 4º	<b>Horas-clase total de aplicación:</b> 60	
<b>Carrera:</b> Producción industrial de alimentos.	<b>Propósito de la asignatura o submódulo:</b> El Alumno preparará equipo, material e insumos con BPM y elaboración de productos cárnicos, así como realizar el análisis de las causas de deterioro de dichos productos.		
<b>Asignatura o submódulo:</b> Realiza los procesos de transformación de los diferentes productos cárnicos.	<b>Competencias disciplinares o profesionales a desarrollar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara área, equipo, material e insumos con Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de alimentos cárnicos siguiendo instrucciones de manera reflexiva.</li> <li>• Selecciona los puntos de inspección y el plan de muestreo, consultando fuentes relevantes y realizando experimentos pertinentes.</li> <li>• Determina el producto a elaborar partiendo de tablas de composición química y clasifica los diferentes tipos de carne asumiendo las consecuencias de sus decisiones.</li> <li>• Acondiciona la carne para su transformación siguiendo instrucciones y procedimiento de manera reflexiva, apegándose a la normativa vigente.</li> </ul>		
<b>Competencias genéricas y atributos a evaluar:</b>			
6.1 Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito en específico y discrimina entre ellas de acuerdo con su relevancia y confiabilidad.			
<b>Elementos de transversalidad:</b> NA			
<b>Habilidad socioemocional:</b>			
Primer/Segundo semestre	CONOCE-T	Autoconocimiento	Auto-regulación
Tercer/Cuarto semestre	RELACIONA-T	Conciencia social	Colaboración
Quinto/Sexto semestre	ELIGE-T	Toma responsable de decisiones	Perseverancia
<b>Lecciones Construye T:</b>			
5.2 Mi actitud impacta.			
6.2 Reconociendo mi voz.			
7.2 Ya me conozco.			
8.2 La escucha habitual.			
9.2 ¿Qué es una conversación difícil?.			

### ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA/APRENDIZAJE

	Fecha/Tiempo	Aprendizajes esperados/ Contenidos/ Habilidades:	Número de evidencia o producto	Descripción de las actividades:	Evaluación: Tipo/Agente/ Instrumento de evaluación	Observaciones de la actividad
<b>APERTURA</b>	11 de marzo / 1 hora- clase	Encuadre	1	<p>Se establece un reglamento en positivo en el cual se plasmarán los acuerdos para trabajar durante el semestre, así mismo se plantean los criterios de evaluación, el objetivo del sub modulo, las competencias a desarrollar y la ponderación de las actividades para la evaluación sumativa. Contenidos del submódulo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Resultados de aprendizaje.</li> <li>● Competencias para desarrollar.</li> <li>● Evidencias de desempeño esperadas.</li> <li>● Evidencias de producto esperadas.</li> <li>● Criterios de evaluación.</li> </ul> <p>Realizar una lluvia de ideas para asegurarse de la comprensión de los puntos expuestos, solicitar a alumnos firmar lista de presentación de encuadre.</p>	NA	
	de 11 de marzo / 1 hora- clase	Examen diagnóstico	2	<p>Se proporciona a los alumnos un cuestionario el cual será su examen de diagnóstico.</p> <p>En el cual se espera los alumnos hagan un análisis de lo que realmente quedo consolidado en el parcial anterior.</p> <p>En plenaria se revisan los resultados.</p>	Diagnostica/ Autoevaluación/ examen.	



	12 de marzo/ 4 horas clase	Reporte de visita	4	<p>Se programa una visita a la fábrica de cárnicos SASA.</p> <p>En la cual los alumnos conocerán el proceso de distintos productos cárnicos y deberá identificar la aplicación de las normas correspondientes al ámbito de procesos, BPM y seguridad industrial.</p> <p>Posteriormente elaboran un reporte de visita donde se plasma el aprendizaje adquirido.</p>	Formativa-sumativa	Se pospuso.
	13 de marzo/ 2 horas clase.	Diagrama de flujo	5	<p>En equipo de todo el grupo se elabora un mapa mental en la pared más amplia de todo el salón en la cual se resaltan los métodos de conservación para cárnicos (físicos y químicos) cada alumno investiga uno en específico y elabora su parte y se coloca, llevan imágenes las cuales contribuyen al mejor entendimiento.</p>	Formativa-sumativa	
	13 de marzo/ 2 horas clase.	Investigación	6	<p>El docente solicita a los alumnos sesión previa que investiguen: las etapas del proceso de elaboración de la cecina y en qué consiste cada una de ellas, materias primas y sus características particulares, normas oficiales mexicanas para su elaboración, empaques que se pueden utilizar y las características de los materiales.</p> <p>En la sesión el docente da una explicación sobre el tema y pide a los alumnos elaboren, apoyados de la investigación, una matriz de clasificación de las etapas del proceso de elaboración del producto que incluya los parámetros a controlar como son temperatura, tiempo, etc.</p>	Formativa/ autoevaluación.	Se realizó de manera virtual debido a la contingencia presentada.



				Al finalizar, se procede a la coevaluación de la evidencia, se retroalimenta y se registra.		
	16 de marzo/ 1 hora clase	Lección construye-t	6	El docente aplica la lección construye-T número 5.2 (Mi actitud impacta)	Formativa/ autoevaluación	Realizada
	17 de marzo/ 2 horas clase.	Reporte de práctica.	7	Se revisa el proceso de elaboración de productos encurtidos y se elabora el diagrama de flujo, se elaboran cueritos, patitas, oreja y trompa en escabeche, los cuales serán envasados y esterilizados.	Formativa-sumativa / co evaluación/ lista de cotejo	Se lleva a cabo de forma virtual mediante un tutorial.
	18 de marzo/ 2 horas clase.	Mapa mental	8	El docente solicita al alumno con anterioridad a la clase investigar la Norma oficial mexicana NOM-145-SSA1-1995, productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Ya en la clase, el docente da una breve explicación del tema y pide al alumno elaborar, apoyándose de la investigación, un mapa mental como evidencia de aprendizaje. Al finalizar, se procede a la coevaluación guiada por el docente, se registra y se retroalimenta en plenaria.	Formativa-sumativa / hetero evaluación /lista de cotejo	Se realiza de forma virtual.  Los alumnos envían su evidencia y el docente retroalimenta.
	19 de marzo/ 4 horas clase.	Reporte de práctica.	9	El docente guía al alumno para que realice una práctica de elaboración de un producto cárnico.	Formativa-sumativa / hetero evaluación /Lista de observación	Se omite por contingencia y no saturar a los alumnos.
	22 de marzo	Tabla comparativa	10	Se pide a los alumnos elaboren un cuadro PNI sobre la conservación de alimentos (positivo, negativo e interesante).	Formativa-sumativa/ autoevaluación.	Se realiza de forma virtual.



23 de marzo/ 1 hora clase.	Lección construye t	11	El docente aplica la lección construye-T número 6.2 (Reconociendo mi voz).	Formativa/ autoevaluación	Realizada.
24 de marzo/ 2 horas clase.	Reporte de práctica	12	Se lleva a cabo la práctica guiada de elaboración de cecina utilizando 2 métodos diferente (secado natural y artificial). Previamente se elabora un diagrama de flujo el cual es verificado por la maestra de que sea correcto. Posteriormente se elabora el reporte de práctica.	Formativa-sumativa / co evaluación /Lista de cotejo	Se pospone por la contingencia el comparativo se realizara después en medida de lo posible.
25 de marzo/ 2 horas clase.	Matriz PNI	13	El docente le brinda al alumno la información necesaria para la elaboración de una matriz PNI sobre el tema de elaboración de conservación de cárnicos. Terminado el tiempo procede a una breve explicación para disipar dudas y enriquecer la evidencia.	Formativa/ autoevaluación.	Se entregara el día 30 de abril de manera virtual.
26 de marzo/ 4 horas clase.	Reporte de práctica.	14	Se proyecta un video sobre el proceso de elaboración de subproductos cárnicos. Los alumnos elaboran el diagrama de flujo y posteriormente realizan la práctica de elaboración de Nuggets de pollo. Y desarrollan el reporte de practica correspondiente.	Formativa/NA/NA	
27 de marzo/ 2 horas clase.	Reporte de investigación y opinión propia.	15	Se analizan las ventajas y desventajas sobre el consumo de productos fritos. Se elabora una tabla comparativa, en plenaria se analizan sus resultados.	Formativa/ autoevaluación.	Se realiza de manera virtual.
30 de marzo/ 1 hora clase.	Lección construye t	16	El docente aplica la lección construye-T número 7.2 (Ya me conozco).	Formativa / autoevaluación	



	31 de marzo/ 2 horas clase.	Reporte de practica	17	Se guía a los alumnos para la elaboración de atún en conserva. Se realiza primeramente el diagrama de flujo con base a la explicación de la docente.	Formativa-sumativa/ hetero evaluación	
	01 de abril/ 2 hora clase.	Tabla comparativa	18	Se habla sobre los beneficios y perjuicios de los alimentos embutidos. Los alumnos realizan una investigación y elaboran una tabla comparativa.	Formativa-sumativa/ coevaluación	Se pospone la actividad por contingencia se buscara reprogramar.
	02 de abril/ 4 horas clase.	Cálculos de práctica.	19	Se proyecta un video sobre el proceso de elaboración de subproductos cárnicos. Los alumnos elaboran el diagrama de flujo y posteriormente realizan la práctica de elaboración de longaniza. Y desarrollan el reporte de practica correspondiente.	Formativa	
	03 de abril/ 2 horas clase.	Reporte de práctica.	20	Se continua con el procesamiento de la longaniza.	Formativa-sumativa/ hetero evaluación	
	20 de abril/ 1 hora clase.	Lección construye t	21	El docente aplica la lección construye-T número 8.2 (La escucha habitual)	Formativa	
	23 de abril/ 2 horas clase.	Reporte de practica	22	Se realiza la práctica de la elaboración de un producto cárnico libre el cual presentaran como proyecto final del parcial. Se elabora un video tutorial el cual se sube a la plataforma de classroom.	Formativa-sumativa/ hetero evaluación.	Su fecha de entrega es 30 de abril.

	23 de abril/ 4 horas clase.	Reporte de visita	24	Se programa una visita a una fábrica de cárnicos En la cual los alumnos conocerán el proceso de distintos productos cárnicos y deberá identificar la aplicación de las normas correspondientes al ámbito de procesos, BPM y seguridad industrial. Posteriormente elaboran un reporte de visita donde se plasma el aprendizaje adquirido.	Formativa-sumativa/ hetero evaluación	No se realizará por la contingencia sanitaria.
	30 de abril	Lección construye t	26	El docente aplica la lección construye-T número 9.2 (¿Qué es una conversación difícil?).	Formativa	
	30 de abril	Cuestionario	28	El docente plantea un cuestionario a los alumnos que permita determinar el sentir de los alumnos respecto a su desempeño en la materia.  El alumno contesta el cuestionario de un manera autocrítica del proceso llevado en el parcial.	Formativa-sumativa/ auto evaluación	
<b>CIERR E</b>		Examen	30	Examen teórico (07 de mayo)	Sumativa	
		Reporte	NA	Revisión de portafolio (08 de mayo)	Sumativa	Sera mediante la plataforma de classroom.
		Manual	NA	Manual (07 de mayo)		
<b>Recursos didácticos y/o materiales:</b>		Instrumentaje de laboratorio, pizarrón, marcadores, hojas blancas, cartulinas.				
<b>Fuentes de información:</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manual de buenas prácticas de manufactura e higiene, Manual de conservación de alimentos.</li> <li>• Libro tecnología de alimentos (Charley).</li> <li>• NOM-251-SSA1-2009 (Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios).</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos. Consultado el 27 de mayo del 2010, de <a href="http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html">http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html</a>. Secretaría de Salud. (1996, 12 de junio).</li> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-128-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca. Consultado el 27 de mayo del 2010, de <a href="http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/128ssa14">http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/128ssa14</a></li> <li>• Norma Oficial Mexicana NOM-122-SSA1-1994, Bienes y servicios.</li> <li>• F.A.O. (1981) Taller de Carne. (1ª. Ed). México, Editorial. Trillas.</li> <li>• F.A.O. (1990) Obtención de Carne. (2ª. Ed.). México, Editorial. Trillas.</li> <li>• F.A.O. (1990) Elaboración de Productos Cárnicos. (2ª. Ed). México, Editorial. Trillas.</li> </ul>
<b>Observaciones posteriores a la aplicación:</b>	

ELABORÓ

REVISÓ

María Alondra Olea Hernandez

Nombre y Firma

Nombre y Firma

Fecha de elaboración: 15 de febrero 2020

Fecha de revisión: \_\_\_\_\_