



GRUPO	SUBMODULO	TEMA	ACTIVIDAD	MÉTODO DE ENTREGA	FECHA Y HORA DE ENTREGA MÁXIMA
APRENDIZ	AJE ESPERADO: Pre	para el mise en pl proceso. Prepara	ACTIVIDAD ace optimizando la materia prima ap productos de panadería utilizando e su elaboración, resolviendo imprevis 1 INVESTIGACIÓN (ILUSTRAR INFORMACIÓN) **MASAS ESCALDADAS: -DEFINICIÓN -TIPOS -APLICACIONES **PASTA CHOUX: -ORIGEN -DEFINICIÓN -PROCESO DE ELABORACIÓN -APLICACIONES MATERIAL DE REFERENCIA: DIAPOSITIVAS ENVIADAS POR EL DOCENTE (INVESTIGAR	 licando normas del manejo higié l recetario base aplicando las no	ENTREGA MÁXIMA nico de los alimentos
			MÁS) MÁXIMO ELABORAR, EN TOTAL, 3 PÁGINAS DE LAS ACTIVIDADES. 2 PRÁCTICA ELABORAR PASTA CHOUX Y ELEGIR ALGUNA DE SUS APLICACIONES (FRITA U HORNEADA).	DUDAS SOBRE LAS ACTIVIDADES FAVOR ENVIAR MENSAJE POR WHATSAPP.	





REDACTAR UN REPORTE DE LA PRÁCTICA Y COSTEAR LA RECETA (SÍ NO TIENEN LA COPIA, PASAR EL FORMATO A HOJAS BLANCAS O CUADERNO) EVIDENCIAS DE LA PRÁCTICA: 1 FOTO DEL MISE EN PLACE (DE LOS INGREDIENTES QUE VAN A UTILIZAR, EN LAS CANTIDADES NECESARIAS) 2 FOTO DE LA ELABORACIÓN DE LA PASTA CHOUX 3 FOTO DE USTEDES CON SU PRODUCTO (FRITO U HORNEADO) 4 FOTO DEL COSTEO. 5 FOTO DEL REPORTE	
EL TRABAJO DEBERÁ REALIZARSE EN HOJAS BLANCAS, CADA HOJA DEBE LLEVAR EN LA PARTE SUPERIOR SU NOMBRE, GRUPO Y SUBMODULO, Y EN LA ESQUINA INFERIOR EL # DE HOJA.	





	Itzel Catalán Velázquez 5F Biología Tema y/o actividad: Los seres vivos	
	#1	

GRUPO	SUBMODULO	TEMA	ACTIVIDAD	MÉTODO DE ENTREGA	FECHA Y HORA DE
			_		ENTREGA MÁXIMA

APRENDIZAJE ESPERADO: Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando normas del manejo higiénico de los alimentos resolviendo imprevistos en el proceso. Prepara productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso





4A	PREPARA	MASA	1 INVESTIGACIÓN	FOTOS DEL	JUEVES
4A	PRODUCTOS DE PANADERÍA	MASA HOJALDRE Y DANÉS	MASA HOJALDRE: 1. ORIGEN 2. DEFINICIÓN 3. APLICACIONES/USO 4. INGREDIENTES Y PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN ILUSTRADO MASA DANÉS: 1. ORIGEN 2. DEFINICIÓN 3. APLICACIONES/USO 4. INGREDIENTES Y PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN ILUSTRADO EL TRABAJO DEBERÁ REALIZARSE EN HOJAS BLANCAS O CUADERNO, CADA HOJA DEBE LLEVAR EN LA PARTE SUPERIOR SU NOMBRE, GRUPO Y	TRABAJO VÍA CORREO ELECTRÓNICO, AL ENVIAR EL CORREO, EN LA PARTE DONDE DICE ASUNTO, ESCRIBIR SU NOMBRE COMPLETO Y EL TEMA DE LA ACTIVIDAD Correo electrónico para entrega de trabajos: itzelacvcecyte@gmail.com DUDAS SOBRE LAS ACTIVIDADES FAVOR ENVIAR MENSAJE POR WHATSAPP.	30 DE ABRIL 2020, 12PM





	SUBMODULO Y EL # DE PÁGINA.	

			•					
GRUPO	SUBMODULO	TEMA	ACTIVIDAD	MÉTODO DE ENTREGA	FECHA Y HORA DE ENTREGA MÁXIMA			
	APRENDIZAJE ESPERADO: Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando normas del manejo higiénico de los alimentos resolviendo imprevistos en el proceso. Prepara productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso							
4A	PREPARA PRODUCTOS DE PANADERÍA	MAPA CONCEPTUAL Y EXAMEN TEÓRICO	1 MAPA CONCEPTUAL REALIZAR UNA SÍNTESIS SOBRE LOS TEMAS DE ESTA UNIDAD, POR MEDIO DE UN MAPA CONCEPTUAL. 1 MASAS QUEBRADAS: SUCREÉ, SABLEÉ, BRISEÉ 2 MASAS ESCALDADAS: BUÑUELOS, CHOUX 3 MASAS LAMINADAS: HOJALDRE Y DANÉS	FOTOS DEL TRABAJO VÍA CORREO ELECTRÓNICO, AL ENVIAR EL CORREO, EN LA PARTE DONDE DICE ASUNTO, ESCRIBIR SU NOMBRE COMPLETO Y EL TEMA DE LA ACTIVIDAD	ACTIVIDAD: JUEVES O7 DE MAYO 2020,			
				Correo electrónico para entrega de trabajos:	<u>12PM</u>			





	Pana Seria	
Idosas quebodos Carocteristicas	[Masos esculdodos) [caracterstr.co.s]	ilosas laproades (caracleristicas)
Brisco Scabier Scarcio Specific Population Graphs Graphs	Bunuelos Christoper Carrollo C	thinde Danés panés panés
1 O. Ferences	D. farencios	Diferencias

itzelacvcecyte@gmail.com

DUDAS SOBRE LAS ACTIVIDADES FAVOR ENVIAR MENSAJE POR WHATSAPP.

LAS
ACTIVIDADES
LAS PUEDO
RECIBIR ANTES
PERO **NO**DESPUÉS DE
ESA FECHA Y
HORA.

ENVÍO POR WHATSAPP LA BASE PARA EL MAPA CONCEPTUAL

EL TRABAJO DEBERÁ
REALIZARSE EN HOJAS
BLANCAS O CUADERNO, CADA
HOJA DEBE LLEVAR EN LA
PARTE SUPERIOR SU
NOMBRE, GRUPO Y
SUBMODULO Y EL # DE

PÁGINA.

2.- EXAMEN TEÓRICO:

EL DÍA MIÉRCOLES LES ENVIARÉ UN LINK PARA QUE EL **JUEVES**REALICEN UN EXAMEN EN LÍNEA, EL EXAMEN SOLO ESTARÁ DISPONIBLE ESE DÍA Y TIENE UN LÍMITE DE TIEMPO PARA CONTESTARSE.





	LES PIDO DE FAVOR SER LO MÁS HONESTOS POSIBLE A LA HORA DE CONTESTAR. EVITEN QUE SE LOS INVALIDE POR TOMAR LAS RESPUESTAS DE INTERNET.	