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	MASAS ESCALDADAS Y PASTA CHOUX	**1.- <u>INVESTIGACIÓN</u>** (ILUSTRAR INFORMACIÓN) <u>**MASAS ESCALDADAS:</u> -DEFINICIÓN -TIPOS -APLICACIONES <u>**PASTA CHOUX:</u> -ORIGEN -DEFINICIÓN -PROCESO DE ELABORACIÓN -APLICACIONES **MATERIAL DE REFERENCIA:** DIAPOSITIVAS ENVIADAS POR EL DOCENTE (INVESTIGAR MÁS) ***MÁXIMO ELABORAR, EN TOTAL, 3 PÁGINAS DE LAS ACTIVIDADES.*** **2.- <u>PRÁCTICA</u>** **ELABORAR** PASTA CHOUX Y ELEGIR ALGUNA DE SUS APLICACIONES (FRITA U HORNEADA).	**FOTOS** DEL **TRABAJO** VÍA <u>CORREO ELECTRÓNICO,</u> AL ENVIAR EL CORREO, EN LA PARTE DONDE DICE **ASUNTO,** ESCRIBIR SU NOMBRE COMPLETO Y EL TEMA DE LA ACTIVIDAD Les envío ejemplo, en imágenes por whatsapp Correo electrónico para entrega de trabajos: **itzelacvcecyte@gmail.com** DUDAS SOBRE LAS ACTIVIDADES FAVOR ENVIAR MENSAJE POR WHATSAPP.	JUEVES **23 DE ABRIL 2020, <u>12PM</u>**

			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 <u>HOJAS BLANCAS</u>, CADA HOJA DEBE LLEVAR EN LA PARTE <u>SUPERIOR</u> SU NOMBRE, GRUPO Y SUBMODULO, Y EN LA <u>ESQUINA INFERIOR</u> EL # DE HOJA.**		

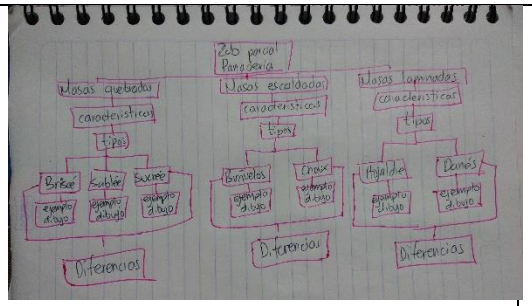
			Itzel Catalán Velázquez 5F Biología **Tema y/o actividad:** Los seres vivos **#1**		

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 PRODUCTOS DE PANADERÍA	MASA HOJALDRE Y DANÉS	**1.- INVESTIGACIÓN** 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**	**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* Correo electrónico para entrega de trabajos: **itzelacvcecyte@gmail.com** DUDAS SOBRE LAS ACTIVIDADES FAVOR ENVIAR MENSAJE POR WHATSAPP.	JUEVES **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.- <u>MAPA CONCEPTUAL</u>** 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** <u>NOMBRE COMPLETO</u> Y EL **TEMA** DE LA *ACTIVIDAD* Correo electrónico para entrega de trabajos:	<u>ACTIVIDAD:</u> JUEVES **07 DE MAYO 2020, <u>12PM</u>**

			 **ENVÍO POR WHATSAPP LA BASE PARA EL MAPA CONCEPTUAL** ⬆ **EL TRABAJO DEBERÁ REALIZARSE EN <u>HOJAS BLANCAS O CUADERNO</u>, CADA HOJA DEBE LLEVAR EN LA PARTE <u>SUPERIOR</u> 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.	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.

			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.		