COLEGIO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS DEL ESTADO DE JALISCO
PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES A DISTANCIA

Asignatura	Maneja las normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas			Docente	José Enrique Lizárraga Palazuelos
Fecha	20 DE ABRIL DE 2020	Semana	20 AL 24 DE ABRIL DE 2020	Grado y grupo:	2°A
Turno	Vespertino	Competencias disciplinares o profesionales	2. Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina. 4. Verifica características y cantidad de los insumos. CE11 Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiente CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.		
Tema	Recepción de alimentos en la cocina				
Trabajos a entregar	• Presentación en computadora				

Actividades a desarrollar

Instrucciones:

1. Buscar información en Internet sobre el tema ***"Recepción de alimentos en la cocina"*** (anexo documento de apoyo en esta actividad).

2. Investigar las condiciones de aceptación o rechazo de los siguientes productos: Carnes rojas, Aves, Huevos, Pescados, Quesos, Mantequilla, Leche, Vegetales, Embotellados o envasados, Granos y harinas, Galletas, panes y tortillas, Congelados, Abarrotes y

3. Elaborar una presentación en PowerPoint de 15 diapositivas con texto e imágenes de la información. Si no pueden hacer la presentación en computadora, tableta o celular, hacer 5 cartulinas con la exposición del tema, incluyendo texto e imágenes. 4. Presentar una dispositiva de portada e incluir datos del alumno: Materia, nombre completo, grado, grupo y fecha. 5. Enviar el trabajo terminado antes del sábado 25 de abril de 2020 a las 20:00 hrs.
Recursos didácticos y/o materiales:
Computadora, tableta o celular. Libros de texto, cuaderno y material escolar. Internet y material audiovisual.
Fuentes de información
El manejo Higiénico de los alimentos acorde con la NOM-251-SSA1 2010, Limusa Segunda Edicion. WrigthJ. y Treuillè E. (2015). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia.

COLEGIO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS DEL ESTADO DE JALISCO
PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES A DISTANCIA

Asignatura	Maneja las normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas			Docente	José Enrique Lizárraga Palazuelos
Fecha	27 DE ABRIL DE 2020	Semana	27 AL 30 DE ABRIL DE 2020	Grado y grupo:	2°A
Turno	Vespertino	Competencias disciplinares o profesionales	2. Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina. 4. Verifica características y cantidad de los insumos. CE11 Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiente CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.		
Tema	Métodos y temperaturas para la cocción y conservación de los alimentos				
Trabajos a entregar	• Cartel				

Actividades a desarrollar

Instrucciones:

1. Observar el video sobre ***"Métodos y temperaturas para la cocción y conservación de de los alimentos"***, incluido en esta

tarea. También incluyo un documento de apoyo de este tema. 2. Elaborar un cartel con la información obtenida (el cartel se elabora colocando en el centro de una cartulina un dibujo representativo del tema, acompañando de una o varias frases o ideas que representen la información). 3. Hacer el trabajo en un cartulina e incluir márgenes (también se puede hacer la actividad en hojas blancas). 4. Incluir en la parte superior del trabajo los datos del alumno: Materia, nombre completo, grado, grupo y fecha. 5. Enviar el trabajo terminado antes del jueves 30 de abril de 2020 a las 20:00 hrs.
Recursos didácticos y/o materiales:
Computadora, tableta o celular. Libros de texto, cuaderno y material escolar. Internet y material audiovisual.
Fuentes de información
El manejo Higiénico de los alimentos acorde con la NOM-251-SSA1 2010, Limusa Segunda Edicion. WrigthJ. y Treuillè E. (2015). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia.

COLEGIO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS DEL ESTADO DE JALISCO
PLANEACIÓN DE ACTIVIDADES A DISTANCIA

Asignatura	Maneja las normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas			Docente	José Enrique Lizárraga Palazuelos
Fecha	4 DE MAYO DE 2020	Semana	4 AL 8 DE MAYO DE 2020	Grado y grupo:	2°A
Turno	Vespertino	Competencias disciplinares o profesionales	2. Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina. 4. Verifica características y cantidad de los insumos. CE11 Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiente CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.		
Tema	Evaluación del Segundo Parcial				
Trabajos a entregar	• Ensayo				

Actividades a desarrollar

Instrucciones:

1. Leer el artículo en Internet ***" Buenas prácticas de elaboración y manejo de alimentos",*** disponible en la dirección siguiente:

https://www.gestiopolis.com/buenas-practicas-elaboracion-manejo-alimentos/.

2. Elaborar un ensayo con la información del documento (el ensayo es un texto escrito en parráfos con la interpretación personal de un tema, en esta caso lo relacionado a las ***" Buenas prácticas de elaboración y manejo de alimentos"***). Incluir en el ensayo una ***Introducción*** del tema, un ***Desarrollo*** de la información y una ***Conclusión*** personal de la importancia del tema.

3. Hacer el trabajo en una hoja del cuaderno u hoja blanca con letra normal y márgenes moderados.

4. Incluir en la parte superior del trabajo los datos del alumno: Materia, nombre completo, grado, grupo y fecha.

5. Enviar el trabajo terminado antes del viernes 8 de mayo de 2020 a las 20:00 hrs.

Recursos didácticos y/o materiales:
Computadora, tableta o celular. Libros de texto, cuaderno y material escolar. Internet y material audiovisual.

Fuentes de información
Martell González Ivette. (2012, noviembre 15). Buenas prácticas de elaboración y manejo de alimentos. Recuperado de https://www.gestiopolis.com/buenas-practicas-elaboracion-manejo-alimentos/ (consultado el 4 de mayo de 2020).