

Temas 1 – 2

Sugerencias para el maestro impartidor:

El mérito de la actividad no reside en la serie de ilustraciones, si no en la información que se da a conocer.

Sugerencias para el tutor:

Recuerde activar los foros y blogs necesarios para que los alumnos puedan realizar sus actividades. El mérito de la actividad no reside en la serie de ilustraciones, si no en la información.

Temas 3 – 5

Sugerencias para el maestro impartidor:

Recomiende a los alumnos algunas páginas o libros que les puedan servir para trabajar la actividad. Diríjalos sobre cómo trabajar eficientemente una mesa redonda.

Sugerencias para el tutor:

Es importante activar a tiempo los espacios en *Blackboard* para que los alumnos puedan trabajar y subir sus trabajos.

Tema 6 - 7

Sugerencias para el maestro impartidor:

Sugerencias para el maestro impartidor:

Puede guiar a los alumnos para que utilicen los parámetros establecidos en la NOM-251-SSA1-2009, para aceptación o rechazo de materia prima.

Para una mejor organización de la tabla, recomiende a los alumnos utilizar Excel.

Si lo considera oportuno, asesore a los alumnos para que el formato de encuesta sea similar al que le mostramos a continuación, pero permita que ellos lo estructuren.

| Alimentos | Características organolépticas | | | | | | | | | |
|-----------|--------------------------------|------|-------|---------|-------|-------------------------------|------|-------|---------|-------|
| | Indicadores de calidad | | | | | Indicadores de descomposición | | | | |
| | color | olor | sabor | textura | aroma | color | olor | sabor | textura | aroma |
| | | | | | | | | | | |

Las respuestas de la autoevaluación son

- 1.- F
- 2.- V
- 3.- V
- 4.- V

Sugerencias para el tutor:

Sugerencias para el tutor:

Respuestas a la construcción del significado.

1. Los productos lácteos conservan sus características organolépticas en congelación.
Respuesta: Falso
2. La temperatura para productos lácteos en refrigeración es de 8°C.
Respuesta: Falso
3. La carne congelada requiere transportarse a una temperatura máxima permitida de 4°C.
Respuesta: Falso
4. Uno de los microorganismos que puede contaminar carnes rojas por falta de cocción es la bacteria Salmonella.
Respuesta: Verdadero

Sugerencias para el tutor:

Respuestas a la construcción del significado.

1. Los productos lácteos conservan sus características organolépticas en congelación.
Respuesta: Falso
2. La temperatura para productos lácteos en refrigeración es de 8°C.
Respuesta: Falso
3. La carne congelada requiere transportarse a una temperatura máxima permitida de 4°C.
Respuesta: Falso
4. Uno de los microorganismos que puede contaminar carnes rojas por falta de cocción es la bacteria Salmonella.
Respuesta: Verdadero

Tema 13 - 15

Sugerencias para el maestro impartidor:

Se requiere hacer énfasis en que el diseño de la etiqueta se considere el mayor número de especificaciones nutrimentales y del manejo adecuado del producto.

Sugerencias para el tutor:

Se requiere hacer énfasis que en el diseño de la etiqueta se considere el mayor número de especificaciones nutrimentales y del manejo adecuado del producto.