

**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.