



EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación



AGROPECUARIA DE TRASPATIO

SEXTO SEMESTRE

Conservación y transformación de productos



ÍNDICE

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN.....	4
DIRECCIONES QUE PARTICIPAN	5
DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE.....	6
PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA	7
LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018	9
ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO	10
DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE.....	12
IMPACTO DEL PROGRAMA DE AGROPECUARIA DE TRASPATIO Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS	13
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS.....	16
BLOQUE I. PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS A NIVEL CASERO.....	17
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	19
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	19
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I	22
BLOQUE II. TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y LÁCTEOS.....	24
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	26
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	26
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II	29
BLOQUE III. ESTABLECIMIENTO DE MICROEMPRESAS FAMILIARES DE SERVICIO AGROPECUARIO	32
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	33
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	33
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	35
INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN	37
REFERENCIAS	39
REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS.....	39
ANEXOS	41

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MIGUEL BARBOSA HUERTA
GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

AMÉRICA ROSAS TAPIA
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS
TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA
DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
DIRECTOR GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS



DIRECCIONES QUE PARTICIPAN

DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE

COORDINACIÓN

ALFREDO MORALES BÁEZ
DINORA EDITH CRUZ TORAL
MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ RAMOS
MARÍA DEL PILAR GUZMÁN TENORIO
MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA
MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ
VÍCTOR HUGO ESCAMILLA MIRANDA

DISEÑADORES DE LA CAPACITACIÓN DE AGROPECUARIA DE TRASPATIO

ANA GABRIELA COYAHUITL GUEVARA
LUZ ARELY SÁNCHEZ CABRERA

REVISIÓN METODOLÓGICA Y DE ESTILO

ADRIANA GARCÍA RESÉNDIZ

PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

Fomento de la identidad con México. La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

Responsabilidad ciudadana. Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

La honestidad. Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

Participación en la transformación de la sociedad. En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

Respeto de la dignidad humana. Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

Promoción de la interculturalidad. La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.



Promoción de la cultura de la paz. La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permitan la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente. Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la Educación en el Estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana, F. (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4A para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.	Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica.	Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.	Lograr una educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.

ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga, F. (2006) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que "los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes" son:

Tener en cuenta los saberes previos del estudiante

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula "en blanco" y que para aprender requiere "conectar" los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza-aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.
- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.

- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias “auténticas”.

Promover la relación interdisciplinaria

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de “piezas” básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre.

DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación para el Trabajo**

Sectores productivos prioritarios del CONOCER: **Agricultura, Ganadería, Aprovechamiento Forestal, Pesca**

Campo de formación profesional: **AGROPECUARIO**

Capacitación para el trabajo: **Agropecuaria de trabajo**

Disciplina: **Conservación y transformación de productos**

Semestre: **Sexto**

Clave Capacitación: **BGEGAS6**

Clave Disciplina: **CT-ATR-CTP**

Duración: **3 hr/Sem/Mes (54 horas)**

Créditos: **3 créditos**

Total de horas: **54**

Opción educativa: **Presencial**

Mínimo de mediación docente **80%**

Modalidad Escolarizada

IMPACTO DEL PROGRAMA DE AGROPECUARIA DE TRASPATIO Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito del programa

Que el estudiante adquiera conocimientos básicos sobre el proceso de transformación y conservación de frutas y verduras mediante el conocimiento y desarrollo de los procesos de preparación y conservación de productos, con la finalidad de dar valor agregado a la producción primaria promoviendo a su vez el autoempleo, mejorando la alimentación y su comercialización.

Ámbitos

Cuidado del medio ambiente

Comprende la importancia de la sustentabilidad y asume una actitud proactiva para encontrar soluciones. Piensa globalmente y actúa localmente. Valora el impacto social y ambiental de las innovaciones y avances científicos.

Colaboración y trabajo en equipo

Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Lenguaje y Comunicación

Se expresa con claridad en español de forma oral y escrita. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas, obtiene e interpreta información y argumenta con eficacia. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades Digitales

Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Competencias Genéricas

CG1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.

A 3. Elige alternativas y cursos de acción con base en criterios sustentados y en el marco de un proyecto de vida.

A 6. Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para logro de sus metas.

CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a partir de métodos establecidos.

A1. Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

CG7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.

A1. Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.

A3. Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.

CG8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.

A2. Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

CG9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo

A4. Contribuye a alcanzar un equilibrio entre el interés y bienestar individual y el interés general de la sociedad.

CG11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

A3. Contribuye al alcance de un equilibrio entre los intereses de corto y largo plazo con relación al ambiente.

Competencias Profesionales-

Agroindustrias

CPAGT-3 Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

CPAGT-6. Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos

CPAGT-12. Realiza la gestión de calidad, de acuerdo con las normas vigentes en la elaboración de alimentos.

Desarrollo comunitario

CPAGT-2. Realiza estudios e investigaciones en áreas específicas de la comunidad.

CPAGT-8. Aplica alternativas factibles de desarrollo en la comunidad en el marco de la sustentabilidad.

Producción industrial de alimentos

CPAGT-1. Realiza las operaciones preliminares para procesar alimentos: recepción, almacenamiento y acondicionamiento de las materias primas e insumos, con las correspondientes normas de higiene y seguridad, para su aceptación,



clasificación y procesamiento óptimo.

CPAGT-2. Verifica las materias primas, insumos, productos intermedios y terminados en la transformación de alimentos, con las normas de higiene y seguridad vigentes, para asegurar la calidad de los mismos en los procesos de producción, almacenamiento, distribución y consumo.

CPAGT-3. Aplica procesos y técnicas de producción y conservación de alimentos, con las normas vigentes de seguridad e higiene, calidad y cuidado del medio ambiente, en la transformación industrial de los mismos.

Administración y contabilidad rural

CPAGT-5. Elabora el perfil económico y social de la empresa familiar.

CPAGT-6. Planea el desarrollo de la empresa familiar

CPAGT-14. Planea el desarrollo productivo de la empresa familiar.

Agronegocios

CPAGT-15. Formula y evalúa proyectos de producción para el desarrollo del sector rural.

Habilidades Socioemocionales

Elige - T: Perseverancia

Dimensiones del Proyecto de Vida

Educación: Social, financiera

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE CONSERVACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS

La disciplina considera el aprovechamiento de la materia prima producida en el traspatio agrícola y pecuario por lo que el estudiante identifica y aprende técnicas de conservación y transformación de los productos, brindándole valor agregado a la materia prima al ser parte fundamental en el aprovechamiento de los alimentos. Este proceso permite contar con productos que pueden ser de uso inmediato o futuro y producir una gran variedad de productos mejorando la alimentación de las familias del sector rural, al mismo tiempo que una posibilidad para mejorar el ingreso familiar a través del autoempleo y comercialización de sus productos.

Bloque I. Procesamiento de frutas y verduras a nivel casero

El Bloque I permite al estudiante adquirir conocimientos sobre la conservación de frutas y hortalizas a nivel casero, ya que al no requerir materiales sofisticados ni aplicar procedimientos complicados, da valor agregado a los productos, generando empleo y mejorando el nivel de nutrición de las familias rurales. Sólo se requiere invertir unas cuantas horas para obtener productos con mayor vida de anaquel y aprovechar los productos excedentes del huerto escolar y familiar.

Bloque II. Transformación de productos cárnicos y lácteos

En el Bloque II el estudiante conocerá el proceso de transformación de productos cárnicos y lácteos, específicamente carne de especies animales como el cerdo, aves y res para obtener subproductos tales como embutidos y encurtidos, como jamón, chorizo y longaniza, entre otros; en este sentido el aprovechamiento de la leche y sus derivados nos ofrecen una gran variedad de alimentos como el yogurt, crema, queso los cuales pueden ser aprovechados en las familias para su consumo o para su venta.

Bloque III. Establecimiento de microempresas familiares de servicio agropecuario

En el Bloque III se proporcionan las bases fundamentales en la inducción a la microempresa familiar de servicios agropecuarios con un enfoque emprendedor, el cual consiste en generar un pequeño negocio familiar dentro de su comunidad para ofrecer insumos y servicios. El propósito es que los microempresarios produzcan y vendan el servicio requerido al resto de las familias para promover la economía y contribuir al desarrollo de su comunidad. Esto se realiza mediante el conocimiento y la aplicación de principios teóricos-administrativos que definen a la microempresa como una pequeña unidad económica, de producción y/o comercialización que tiene posibilidades de autodesarrollarse, autoabastecerse y de crecimiento.



Bloque I. Procesamiento de frutas y verduras a nivel casero

Propósito del Bloque

Desarrolle los procesos de conservación y transformación de frutas o verduras a través de métodos artesanales adecuados a su contexto, para la producción de alimentos de consumo y venta.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<p>1. Introducción a la transformación y conservación de alimentos y sus métodos.</p> <p>a) Conceptos básicos sobre transformación y conservación de alimentos.</p> <p>b) Importancia de la transformación y conservación de alimentos.</p> <p>2. Métodos y Requisitos para la transformación y conservación de alimentos.</p> <p>a) Material y áreas de trabajo.</p> <p>b) Higiene en la preparación de alimentos.</p>	<p>Reconoce la importancia de procesar y conservar las frutas y hortalizas para su consumo y venta.</p> <p>Categoriza los principales métodos de conservación para la elaboración de alimentos de consumo.</p> <p>Clasifica las materias primas disponibles en su contexto, útiles para el procesamiento y conservación de alimentos</p> <p>Explica las medidas de higiene necesarias para realizar el procesamiento y conservación de alimentos en su contexto.</p> <p>Elabora el procesamiento de chiles en vinagre, mermelada, cristalización de frutas u otros productos de consumo existentes en su contexto</p>	<p>Cree un manual donde explique el proceso de elaboración del producto elegido junto con las ventajas, desventajas, experiencias relevantes en dicho proceso y su conclusión sobre la posibilidad de su utilización en su contexto.</p>



3. Procesamiento de frutas y verduras.

Valora la importancia de llevar a cabo las medidas de higiene en el procesamiento y conservación de alimentos.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Introducción a la transformación y conservación de alimentos y sus métodos</p> <p>1. Subraye el texto "Transformando nuestros productos agropecuarios", destacando los conceptos de transformación y conservación de alimentos, técnicas que existen para la conservación, beneficios y la importancia del proceso de transformación de alimentos.</p>	<p>1. Se recomienda brinde al estudiante el documento: Transformando nuestros productos agropecuarios http://www.redferia.org.bo/w/wp-content/uploads/2019/04/PotosProductos.pdf</p>
<p>2. Con base en la actividad 1 describa, de manera individual, en su libreta y con sus palabras los conceptos, técnicas, beneficios e importancia de la transformación y conservación de alimentos.</p>	<p>2. Se sugiere complemente la información con el siguiente enlace. Procesamiento de frutas y hortalizas mediante métodos artesanales. http://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm</p>
<p>3. Describa mediante un diagrama, en equipo, una de las técnicas abajo enlistadas sobre conservación y transformación de alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none">a) Calor.b) Refrigeración.c) Salmuera.d) Adición de azúcar.e) Acidificación.f) Fermentación.g) Secado o deshidratación. <p>Examine la información de las exposiciones de sus compañeros a fin de enriquecer sus conocimientos sobre el tema.</p>	<p>3. Se sugiere revise la siguiente información a fin de documentarse en el tema.</p> <p>Métodos de conservación y transformación. https://sites.google.com/site/introalaindusalimentaria/tema-3-metodos-de-conservacion-transformacion-y-empaque-de-los-alimentos/3-1-metodos-de-conservacion-y-transformacion</p>
<p>Requisitos para la transformación y conservación de</p>	<p>4. Se sugiere presente un listado de frutas y verduras que se</p>



<p>alimentos</p> <p>4. Registre a partir de fuentes confiables las frutas y verduras que se producen mediante una tabla de disponibilidad de materia prima citando nombres, datos generales y temporalidad de la fruta o verdura.</p> <p>Examine la información de las exposiciones de sus compañeros a fin de enriquecer sus conocimientos sobre el tema.</p>	<p>producen localmente.</p>
<p>5. Describa en una ficha de trabajo, las medidas que se deben de tomar en cuenta en la higiene, dentro del área de trabajo y en lo personal para el manejo de los alimentos, destacando la importancia de la higiene en el manejo de alimentos a partir de la lectura "Higiene y salud alimentaria".</p>	<p>5. Se recomienda presente a los estudiantes el documento Higiene y salud alimentaria http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf</p>
<p>6. Seleccione individualmente, generando el registro en su cuaderno de notas, aquellas técnicas de conservación que pueda aplicar en su contexto incluyendo los materiales necesarios para llevar a cabo dicha técnica de conservación y en su cuaderno de notas.</p>	<p>6. Se sugiere motive la exposición de algunos trabajos a fin de enriquecer los conocimientos sobre el tema.</p>
<p>7. Explique en plenaria el listado realizado en el salón abordando de qué manera funciona el proceso.</p>	<p>7. Se recomienda realizar preguntas durante la exposición para destacar los puntos más relevantes del proceso.</p>
<p>Procesamiento de frutas y verduras</p> <p>8. Con base en lo indagado en las actividades anteriores, transforme las frutas o verduras elegidas en el producto de conservación seleccionado.</p>	<p>8. Se sugiere apoyar al estudiante en la elaboración del producto, adoptando los tiempos y espacios disponibles.</p>
<p>9. Concluir a través de un debate la importancia,</p>	<p>9. Se recomienda organice y prepare el debate a fin de</p>



<p>ventajas y desventajas de conocer estas técnicas y llevarlas a cabo correctamente.</p>	<p>que existan opiniones contrarios que enriquezcan el tema.</p>
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>Cree un manual donde explique el proceso de elaboración del producto elegido junto con las ventajas, desventajas, experiencias relevantes en dicho proceso y su conclusión sobre la posibilidad de su utilización en su contexto.</p>	<p>Se sugiere apoye al estudiante con la redacción del manual.</p>



EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Reconoce la importancia de procesar y conservar las frutas y hortalizas.	Subrayado del texto proporcionado por el profesor sobre métodos de conservación.	Lista de cotejo	30 %
HACER	Clasifica las materias primas disponibles en su contexto útiles para el procesamiento y conservación de alimentos Explica las medidas de higiene necesarias para realizar el procesamiento y conservación de alimentos en su contexto. Elabora el procesamiento de chiles en vinagre, mermelada, cristalización de frutas u otros productos de consumo existentes en su contexto	Diagrama en equipo sobre las técnicas de conservación y transformación de alimentos. Producto elaborado.	Escala estimativa Rúbrica	30%
SER Y CONVIVIR	Valora la importancia de llevar a cabo las medidas de higiene en el procesamiento y	Debate sobre la importancia, ventajas y desventajas de conocer los métodos de conservación y transformación de productos, así como las	Instrumento de Valoración HSE.	10%



	conservación de alimentos.	medidas de higiene para la elaboración.		
--	----------------------------	-----------------------------------------	--	--

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Cree un manual donde explique el proceso de elaboración del producto elegido junto con las ventajas, desventajas, experiencias relevantes en dicho proceso y su conclusión sobre la posibilidad de su utilización en su contexto.	Individual. Heteroevaluación.	Escala estimativa. (Ver Anexo 1).	30%
TOTAL				100%



Bloque II. Transformación de productos cárnicos y lácteos

Propósito del Bloque

Compile las diferentes técnicas para la transformación de productos cárnicos y lácteos mediante un manual a fin de decidir la más adecuada a su contexto y al aprovechamiento de los productos en el consumo familiar o para la venta.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none">Introducción a transformación de productos cárnicos y lácteos<ol style="list-style-type: none">Higiene y sanitizaciónTransformación de productos cárnicos.<ol style="list-style-type: none">Materias primas necesariasElaboración de productos cárnicos.Transformación de productos lácteos<ol style="list-style-type: none">Análisis de calidad de la lecheTipos de productos lácteos.Técnicas para la elaboración de productos lácteos	<p>Identifica la importancia y las medidas de higiene necesarias para la transformación de productos cárnicos y lácteos en su contexto, mediante la encuesta a productores de su localidad, para reconocer al proceso de transformación como una posibilidad para obtener ingresos económicos.</p> <p>Reconoce las medidas básicas de higiene y sanitización en la transformación de productos locales para su consumo por medio de la lectura del texto sugerido.</p> <p>Reconoce las materias primas necesarias para transformar y conservar la carne y productos lácteos por medio de la indagación en fuentes confiables para decidir qué producto es más adecuado para su contexto.</p> <p>Clasifica los tipos de embutidos por medio</p>	<p>Cree en vinculación con sus equipos de su grupo, un manual reuniendo las respuestas de las preguntas y los flujogramas de cada equipo para recopilar las técnicas, materias primas y medidas de higiene necesarias para la transformación de productos cárnicos y lácteos agregando una conclusión sobre los beneficios de ponerlo a disposición de su comunidad.</p>



d) Elaboración de productos lácteos.

de un cuadro comparativo para reconocer cuales son los más adecuados para su contexto.

Demuestra a través de un flujograma, el proceso para la elaboración de productos lácteos y cárnicos incluyendo los ingredientes y procedimientos utilizados.

Valora la importancia de llevar a cabo las medidas de higiene en el procesamiento y conservación de alimentos.

Elabora un producto cárnico y uno lácteo para practicar el proceso de producción.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Introducción a transformación de productos cárnicos y lácteos</p> <p>1. Defina preguntas relacionadas con la importancia de la transformación de productos en su contexto, higiene y procesos de transformación de productos cárnicos y lácteos a manera de cuestionario, a partir de la lluvia de ideas organizada por el docente en plenaria.</p>	<p>1. Se recomienda implemente una lluvia de ideas sobre la importancia de la transformación de productos, de acuerdo al contexto y a los procesos e higiene en la transformación de productos cárnicos y lácteos.</p>
<p>2. Registre las respuestas del cuestionario de la actividad 1, a partir de la explicación dada por los productores locales durante la visita guiada en su cuaderno de notas.</p>	<p>2. Se sugiere organice una visita guiada con productores de cárnicos y lácteos de su localidad. Se recomienda que los estudiantes hagan las preguntas de su cuestionario a los especialistas. Se recomienda elabore una presentación con los contenidos del tema en caso de no poder realizar una visita guiada.</p>
<p>3. Indague individualmente, en fuentes confiables de información cuales son las medidas de higiene necesarias y adecuadas para la transformación de productos cárnicos y lácteos en su contexto y cuál es el posible mercado para los productos de esta índole. Catalogue mediante un cuadro comparativo, a partir de una mesa redonda, las medidas de higiene necesarias y adecuadas para la transformación de productos cárnicos y lácteos en su contexto, el posible mercado para los productos de esta índole y concluya sobre la importancia de este tipo de producción en su contexto.</p>	<p>3. Se sugiere guíe la mesa redonda para obtener la información más relevante sobre el tema.</p>
<p>Transformación de productos cárnicos</p> <p>4. Revise en equipo, el texto "Elaboración de productos cárnicos" y seleccione el tipo de producto cárnico que desea elaborar justificando por escrito la razón de esta en su</p>	<p>4. Se recomienda brinde al estudiante la ficha técnica "Elaboración de productos cárnicos" http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Elaboracion%20de%20productos%20carnicos.pdf</p>



libreta de trabajo.	
<p>5. En equipo ilustre por medio de un flujograma el nombre del producto, la materia prima que requiere y el proceso para la elaboración del producto elegido y programe espacios, tiempos, materiales, equipos y materias primas necesarias para realizar la práctica de transformación de carne en embutidos.</p>	<p>5. Se sugiere guíe al estudiante para la elaboración del flujograma y supervisar la organización de tiempos.</p>
<p>6. En equipo, con base en las recetas presentadas y el flujograma, elabore el producto cárnico, elegido y responda las siguientes preguntas:</p> <p>a) ¿Fue sencillo o complicado llevar a cabo el proceso? ¿Por qué?</p> <p>b) ¿De qué manera se organizó el equipo para cumplir con el objetivo?</p> <p>c) ¿De qué manera esta técnica ayudará a conservar la carne?</p> <p>d) ¿Qué mejoras le haría al proceso que realizó?</p>	<p>6. Se recomienda programe espacios, tiempos, materiales, equipos y materias primas necesarias para realizar la práctica de transformación de carne en embutidos.</p>
<p>Transformación de productos lácteos</p>	
<p>7. Revise en equipo, el texto “Manual para la elaboración de productos derivados de la leche con valor agregado” y seleccione el tipo de producto lácteo que desea elaborar.</p>	<p>7. Se recomienda brinde al estudiante el documento “Manual para la elaboración de productos derivados de la leche con valor agregado”</p>
<p>8. En equipo, ilustre por medio de un flujograma el nombre del producto, la materia prima que requiere y el proceso para la elaboración del producto elegido y programe espacios, tiempos, materiales, equipos y materias primas necesarias para realizar la práctica de transformación de leche en algún subproducto lácteo.</p>	<p>8. Se sugiere guíe al estudiante para la elaboración del flujograma y supervisar la organización de tiempos).</p>
<p>9. En equipo, con base en las recetas presentadas y el flujograma, elabore el producto lácteo, elegido y responda las siguientes preguntas:</p>	<p>9. Se recomienda programar espacios, tiempos, materiales, equipos y materias primas necesarias para realizar la práctica de transformación de subproductos lácteos.</p>



<p>a) ¿Fue sencillo o complicado llevar a cabo el proceso? ¿Por qué?</p> <p>b) ¿De qué manera se organizó el equipo para cumplir con el objetivo?</p> <p>c) ¿De qué manera esta técnica ayudará a conservar la carne?</p> <p>d) ¿Qué mejoras le haría al proceso que realizó?</p>	
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>Cree en vinculación con los equipos de su grupo, un manual reuniendo las respuestas de las preguntas y los flujogramas de cada equipo para recopilar las técnicas, materias primas y medidas de higiene necesarias para la transformación de productos cárnicos y lácteos agregando una conclusión sobre los beneficios de ponerlo a disposición de su comunidad.</p>	<p>Se sugiere apoye al grupo en la elaboración del manual, guíe el orden y estructura del mismo.</p>



EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p>Identifica la importancia y las medidas de higiene necesarias para la transformación de productos cárnicos y lácteos en su contexto.</p> <p>Reconoce las medidas básicas de higiene y sanitización para llevar a cabo la transformación de productos para consumo.</p> <p>Reconoce las materias primas necesarias para transformar y conservar la carne y productos lácteos.</p>	<p>Cuestionario sobre medidas de higiene, importancia de las empresas de transformación de productos y procesos de elaboración para la transformación de productos cárnicos y lácteos.</p> <p>Cuadro comparativo sobre medidas de higiene, importancia de las empresas de transformación de productos y procesos de elaboración para la transformación de productos cárnicos y lácteos.</p>	<p>Lista de cotejo Lista de cotejo</p>	<p>30 %</p>
HACER	<p>Clasifica los tipos de embutidos por medio de un cuadro comparativo para reconocer cuales son los más adecuados para su contexto.</p> <p>Demuestra a través de un</p>	<p>Flujograma sobre proceso de transformación de producto cárnico.</p> <p>Flujograma sobre proceso de transformación de producto lácteo.</p> <p>Elaboración de productos lácteos y cárnicos.</p>	<p>Escala estimativa Escala estimativa Rúbrica</p>	<p>30%</p>



	flujograma, el proceso para la elaboración de productos lácteos y cárnicos incluyendo los ingredientes y procedimientos utilizados.			
SER Y CONVIVIR	<p>Valora la importancia de llevar a cabo las medidas de higiene en el procesamiento y conservación de alimentos.</p> <p>Elabora un producto cárnico y uno lácteo para practicar el proceso de producción.</p>	Manual	Instrumentos de Valoración HSE.	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Cree en vinculación con los equipos de su grupo, un manual reuniendo las respuestas de las preguntas y los flujogramas de cada equipo para recopilar las técnicas, materias primas y medidas de higiene	Grupal. Heteroevaluación.	Escala estimativa. (Ver Anexo 2).	30%



	necesarias para la transformación de productos cárnicos y lácteos agregando una conclusión sobre los beneficios de ponerlo a disposición de su comunidad.			
TOTAL				100%



Bloque III. Establecimiento de microempresas familiares de servicio agropecuario

Propósito del Bloque

Diseñe un proyecto para la creación de una microempresa familiar a partir de los productos obtenidos en el traspatio para el manejo adecuado de los módulos de producción realizados en el presente semestre.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Concepto de microempresa.	Identifica los elementos más importantes que debe de tener una empresa familiar para su desarrollo por medio de la consulta a fuentes confiables de información.	Diseñe en parejas un proyecto para el establecimiento de una microempresa.
2. Tipos de microempresas. a) Agrícola b) Ganadera c) Artesanal d) Comercio	Clasifica los tipos de microempresas a través de organizadores de información para identificar cuáles son las más funcionales en su contexto. Constuye el concepto de microempresa a través de la indagación para realizar el diseño de un proyecto.	
3. Ventajas y desventajas de las microempresas.	Desarrolla un plan para la creación de una microempresa familiar a través de los conocimientos adquiridos en las actividades. Valora las ventajas y desventajas de las microempresas a través de una ficha de reflexión identificando a la microempresa como una oportunidad de ingresos.	



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
Concepto de microempresa 1. Subraye, de forma individual, el texto proporcionado por el docente registrando en su cuaderno de notas los conceptos principales.	1. Se sugiere brinde a los estudiantes el texto “Manual para la conservación de empresas por universitarios”. https://observatorio.umh.es/files/2011/06/2002-manual-para-la-creacion-de-empresas-por-universitarios.pdf
2. En plenaria, exprese los puntos más relevantes de la actividad anterior sobre las microempresas o proyectos productivos, mencione alguno que se lleve a cabo en su comunidad, los procesos que permiten su desarrollo y de qué manera benefician a la población, posteriormente ordene la información obtenida por medio de un cuadro sinóptico con las características que considere pertinentes.	2. Se recomienda, ayude al estudiante a generar un cuadro sinóptico sobre la microempresa rural.
3. Con la información del cuadro sinóptico, describa en su libreta de notas su definición de “microempresa familiar” y los elementos que la componen, contraste su definición con la de sus compañeros y la exposición del docente sobre el tema.	3. Se sugiere que propicie la exposición de las definiciones creadas y los elementos que la componen.
Tipos de microempresa 4. Identifica, en el texto “Establecimiento de microempresas familiares de servicios para promover la producción agropecuaria” los tipos de microempresas, su descripción y atributos.	4. Se sugiere presente al grupo la ficha técnica “Establecimiento de microempresas familiares de servicios para promover la producción agropecuaria” para que identifique los atributos. https://docplayer.es/6363791-Establecimiento-de-microempresas-familiares-de-servicios-para-promover-la-produccion-agropecuaria.html
5. Clasifique por medio de un organizador de información los tipos de microempresas, su descripción y atributos.	5. Se recomienda aporte características relevantes sobre los tipos de microempresas existentes en el contexto y ejemplifique.



<p>6. Analice en plenaria los proyectos de producción que se han presentado en esta asignatura y decida cuál puede pasar de un proyecto de traspatio a una microempresa rural.</p> <p>Desarrolle en equipo, un plan para transformar un proyecto de producción en una microempresa familiar especificando las características y las necesidades que deben cumplirse para llevar a cabo este avance.</p>	<p>6. Se sugiere apoye al estudiante en la decisión sobre cuál proyecto es el ideal para comenzar una microempresa. Se recomienda guíe el plan de transformación por medio de una exposición en la que ejemplifique la actividad.</p>
<p>Ventajas y desventajas de las microempresas</p> <p>7. Catalogue las ventajas y desventajas encontradas en el texto "Establecimiento de microempresas familiares de servicios para promover la producción agropecuaria" presentado en un cuadro comparativo.</p>	<p>7. Se recomienda brinde el texto "Establecimiento de microempresas familiares de servicios para promover la producción agropecuaria" al estudiante a fin de que identifique las ventajas y desventajas localizadas en la página 10.</p> <p>https://docplayer.es/6363791-Establecimiento-de-microempresas-familiares-de-servicios-para-promover-la-produccion-agropecuaria.html</p>
<p>8. Demuestre a través de una ficha de reflexión, como una microempresa podría ayudarle a desarrollarse como persona y de qué manera aporta al crecimiento de su familia y comunidad.</p>	<p>8. Se sugiere guíe al estudiante en la creación de la ficha de reflexión por medio de una mesa redonda o lluvia de ideas en caso de ser necesario.</p>
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>Con base en lo realizado en las actividades anteriores diseñe en parejas un proyecto para el establecimiento de una microempresa familiar.</p>	<p>Se recomienda guíe al estudiante para la elaboración del diseño del proyecto y utilice las actividades realizadas durante el bloque.</p>



EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	Identifica los elementos más importantes que debe de tener una empresa rural para su desarrollo por medio de la consulta a fuentes confiables de información.	Texto subrayado. Listado de tipos de microempresas. Cuadro comparativo ventajas y desventajas de microempresas.	Lista de cotejo	30 %
HACER	Clasifica los tipos de microempresas a través de organizadores de información para identificar cuáles son las más funcionales en su contexto. Construye el concepto de microempresa a través de la indagación para posteriormente realizar el diseño de un plan. Desarrolla un plan para la creación de una microempresa familiar a través de los conocimientos adquiridos en las actividades.	Cuadro sinóptico de definición y características de microempresa. Definición propia de microempresa.	Lista de Observación	30%
SER Y CONVIVIR	Valora las ventajas y desventajas de las microempresas a nivel rural	Ficha de reflexión de las ventajas y desventajas de la creación de una	Instrumento de Valoración HSE.	10%



	a través de una ficha de reflexión identificando a la microempresa como una oportunidad de ingreso familiar.	microempresa en su contexto.		
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------	--	--

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Diseño del proyecto para el establecimiento de una microempresa familiar	Individual. Heteroevaluación.	Escala estimativa. (Ver Anexo 3).	30%
TOTAL				100%



INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)				Grado y grupo:
Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase.				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo.				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros.				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje.				
TOTAL:				



**INSTRUMENTO DE AUTOVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES
(HABILIDADES GENERALES)**

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el Bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
TOTAL:				

REFERENCIAS

- Apango, O. A. (Sin fecha). *Elaboración de productos cárnicos*. SAGARPA.
- Díaz Barriga, F. (2006). *Enseñanza Situada*. (2ª ed.). McGraw Hill
- Jiménez, C. F. y Carballo, S. J. (Sin fecha). *Principios básicos de elaboración de embutidos*. Ministerio de agricultura, pesca y alimentación.
- Maturana, F. (2014). *Transformación en la convivencia*. México: Granica
- Mendoza, R. R; Turrent, F. A. y Hernández, R. E. (s.f.). *Establecimiento de microempresas familiares de servicios para promover la producción agropecuaria*. SAGARPA.
- Paltrinieri, G. y Meyer, M. (1986). *Manuales para educación agropecuaria "Elaboración de productos cárnicos"*.

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- Amo A. (1980). *salazones y salchichonería*. Barcelona, España: Aedos.
- FAO. (1973). *Pago de la leche según la calidad*. Roma, Italia: FAO.
- Lesur, L. (1992). *Manual de salchichonería*. México: Trilla.
- Ruiz S. (1990). *Producción casera jaleas y mermeladas*. México: Olimpo.
- SEP. (1978). *Tecnología agropecuaria, taller de carnes*. Barcelona España: Trillas.
- Turrent F. et. al. (1994). *Desarrollo de un prototipo de explotación agropecuaria familiar para el Distrito de Desarrollo Rural de Cholula, Plan Puebla*. Montecillo.
- Villegas de G. (1993). *Los Quesos Mexicanos, Manuales para educación agropecuaria SEP*. Trillas.
- Warner E. (1993). *Las conservas del año 2000*. México: Leo.
- Weinling, H. (1973). *Tecnología práctica de la carne*. Acribia.

REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

Anónimo. (s.f.). *Higiene y seguridad alimentaria* <http://ctic-cita.es/fileadmin/redactores/cticcita/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf>

Apango, O. (s.f.). *Elaboración de productos cárnicos*. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. <http://www.ciap.org.ar/Sitio/Archivos/Elaboracion%20de%20productos%20carnicos.pdf>

Centro de educación alternativa La paz- Bolivia. (2008). *Transformando nuestros productos agropecuarios*
<http://www.redferia.org.bo/w/wp-content/uploads/2019/04/PotosProductos.pdf>

Ctica. (s.f.). *Higiene y seguridad alimentaria*. [http://ctica-
cta.es/fileadmin/redactores/ctica/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-
SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf](http://ctica.es/fileadmin/redactores/ctica/FORMACION/MANUAL%20DE%20MANIPULADOR%20ALIMENTOS-SECTOR%20HOSTELERIA%20Y%20RESTAURACION.pdf)

Introducción a la IIA. (s.f.). *Métodos de conservación y transformación de alimentos*.
[https://sites.google.com/site/introalaindusalimentaria/tema-3-metodos-de-conservacion-transformacion-y-empaque-de-los-
alimentos/3-1-metodos-de-conservacion-y-transformacion](https://sites.google.com/site/introalaindusalimentaria/tema-3-metodos-de-conservacion-transformacion-y-empaque-de-los-alimentos/3-1-metodos-de-conservacion-y-transformacion)

Observatorio Ocupacional Universidad Miguel Hernández de Elche. (s.f.). *Manual para la creación de empresas para universitarios*. <https://observatorio.umh.es/files/2011/06/2002-manual-para-la-creacion-de-empresas-por-universitarios.pdf>

Organización de las naciones unidas para la alimentación y la agricultura. (2021). *Capítulo 5: Procesos de conservación de frutas y verduras*. <http://www.fao.org/3/x5062s/x5062s08.htm>

Olmos, S. (2020 23 de abril). *Conservación de los alimentos* [Video]. YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=69uST4D0YSM&feature=youtu.be>

Secretaría de Educación Pública. (2017). *Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior*. <http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12491/4/images/libro.pdf>

ANEXOS

ANEXO 1: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE I

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:					
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO:					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque I, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque I.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Ortografía en la redacción del manual.					
Limpieza en la entrega del manual.					
Ventajas del proceso elegido para la conservación de					



alimentos.					
Desventajas del proceso de conservación elegido.					
Relata las experiencias relevantes en el proceso de conservación elegido.					
Conclusión donde destaque la utilidad de los procesos para su contexto.					
Entrega del manual dentro del tiempo establecido.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	14 puntos o menos	15 - 19 puntos	20- 24 puntos	25 - 28 puntos	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	



Comentarios u observaciones:

Nombre del docente (evaluador):

ANEXO 2: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE II

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:					
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO:					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque II, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque II.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Ortografía en la redacción del manual.					
Limpieza en la entrega del manual.					
Elección de materias primas presentes en su contexto.					



Describe los puntos claves para la higiene en el proceso de transformación de productos orgánicos.					
Transformación de productos cárnicos.					
Transformación de productos lácteos.					
Conclusión donde destaque la utilidad de los procesos para su contexto.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	14 puntos o menos	15 - 19 puntos	20- 24 puntos	25 - 28 puntos	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	



Comentarios u observaciones:

Nombre del docente (evaluador):



ANEXO 3: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE III

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:					
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO:					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque III, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque III.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
Ortografía en la redacción del plan- proyecto para la creación de una microempresa.					
Limpieza en la entrega del plan- proyecto para la creación de una microempresa.					



Describe las ventajas de la implementación de una microempresa en su contexto.					
Describe las desventajas de la implementación de una microempresa en su contexto.					
Elige entre los productos elaborados en este semestre para la implementación de una microempresa productiva.					
Reflexiona sobre los beneficios que podría traer la microempresa a su economía familiar.					
Entrega el diseño del plan-proyecto de microempresa en					



el tiempo establecido.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	14 puntos o menos	15 - 19 puntos	20- 24 puntos	25 - 28 puntos	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

* El contenido de este programa fue recuperado de las ediciones 2019.