

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 60
Formato de Acompañamiento Académico a Distancia
Como medidas para prevención del COVID-19

Periodo: Del 17 de Marzo al 20 de Abril del 2020

Fecha de elaboración: 17 de marzo de 2020

Nombre del docente: Luis Felipe Hernández Ramírez

Nombre de asignatura: Prepara Bases Culinarias

Semestre y Grupo: 2ºA

Carrera: Preparación de Alimentos y Bebidas

Actividades a realizar por el grupo	Fechas de envió de actividad
<ul style="list-style-type: none">- Investigación de los ingredientes más utilizados en la gastronomía- Elaboración de especiero- Practica cortes de verdura y/o fruta	18 marzo de 2020
<ul style="list-style-type: none">- Investigar los elementos de un platillo- Características organolépticas de las aves- Trabajo de volatería	18 marzo de 2020
<ul style="list-style-type: none">- Investigación de las características organolépticas de los alimentos- Investigación de trabajo con pescados	18 marzo de 2020

NOTA: EN LAS SIGUIENTES PAGINAS SE DETALLAN LAS ACTIVIDADES

Seleccionar el medio por el cual se hará entrega de las actividades:

- Correo electrónico:
 Blog: _____
 Classroom: _____
 Facebook: Luis Felipe Hernández Ramírez
 WhatsApp: _____
 Otro: _____

Elaboró:	Enterado:	Responsable del seguimiento:
LUIS FELIPE HERNÁNDEZ RAMIREZ	GRUPO 2ºA PAYB DANIELA VILLA RANGEL (JEFA DE GRUPO)	JUAN MIRANDA MAGALLON

Atendiendo las recomendaciones sanitarias y las labores académicas, fuera de la institución cbtis 60, por medio de Facebook se desglosa la forma de trabajo para el grupo de 2ºA de Preparación de Alimentos y Bebidas., Para la asignatura de “Prepara Bases Culinarias”.
 Submódulo 2 –Cortes de vegetales, frutas y carnes

Siguiendo la planeación de la Asignatura, para las fechas por emergencia sanitaria se detalla lo siguiente:

Semana del 17-20 marzo de 2020															
Actividad	Instrucciones	Recursos	Instrumento												
1- Investigación de los ingredientes más utilizados en la gastronomía 2- Elaboración de especiero 3- Practica cortes de verdura y/o fruta	Investigar y reflexionar sobre los ingredientes más utilizados en la gastronomía por las siguientes categorías (Especias, hierbas aromáticas, condimentos, tubérculos, verduras, frutas, pescados, carnes rojas, carne blanca y cereales.) El alumno elaborara un recuadro donde se plasmará la categoría y los ingredientes más utilizados de esa categoría. Ejemplo: <table border="1" data-bbox="483 1192 1040 1587" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Categoría (frutas)</th> <th>Categoría (verduras)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1- Damasco</td> <td>1- Jitomate</td> </tr> <tr> <td>2- Manzana (en sus diferentes tipos)</td> <td>2- Zanahoria</td> </tr> <tr> <td>3- Platano</td> <td>3- Calabaza italiana</td> </tr> <tr> <td>4- Fresas</td> <td>4- Berenjena</td> </tr> <tr> <td>5- Etc.</td> <td>5- Etc</td> </tr> </tbody> </table> Elaboración de un especiero que contenga por lo menos 15 especias incluyendo hierbas aromáticas. Cada especia o hierba aromática deberá de contar con su nombre, fotografía o imagen, origen, breve descripción, y en que platillos	Categoría (frutas)	Categoría (verduras)	1- Damasco	1- Jitomate	2- Manzana (en sus diferentes tipos)	2- Zanahoria	3- Platano	3- Calabaza italiana	4- Fresas	4- Berenjena	5- Etc.	5- Etc	Libreta de la especialidad, hojas de máquina, lápiz, lapicero, papel cascaron, papel rotafolio, laptop, programa de Word, memoria usb, internet, celular, equipo mayor y menor de cocina, facebook y formato de costeo	Rubrica Valor de las actividades: 3 puntos
Categoría (frutas)	Categoría (verduras)														
1- Damasco	1- Jitomate														
2- Manzana (en sus diferentes tipos)	2- Zanahoria														
3- Platano	3- Calabaza italiana														
4- Fresas	4- Berenjena														
5- Etc.	5- Etc														

	<p>se suele implementar. Ejemplo:</p> <p>Nombre de la especia: Curry Fotografía o imagen:</p>  <p>Origen: La india Breve descripción: Existe curry rojo, amarillo y verde, se trata de una mezcla de diferentes especias donde se suele encontrar cúrcuma, comino, fenogreco, jengibre, semilla de cilantro, canela, entre otras. Su sabor tiende a ser un poco picante. Platillos donde se emplea el curry: Costillas de cerdo con curry y miel, pollo al curry con coco, lentejas al curry rojo, etc.</p> <p>Practica cortes de verdura y/o fruta:</p> <p>Realizar un video donde se elabore un platillo (entrada, plato fuerte o sopa) donde se explique por lo menos 3 tipos de corte implementados. El alumno al realizar dichos cortes ira explicando el nombre del corte, como se obtiene y sus medidas. Ejemplo:</p> <p>Nombre del corte: Cubos Como se obtienen: Los cubos se obtienen primeramente sacando base al ingrediente (papa, zanahoria, etc) posteriormente se cuadra, se sacan bastones y de esos bastones sacamos los cubos de la medida establecida Medidas: 1cm x 1 cm</p>		
--	--	--	--

	Anexo video en facebook para dar ejemplo.		
	Costear debidamente la receta elaborada.		

Semana del 23-27 marzo de 2020															
Actividad	Instrucciones	Recursos	Instrumento												
1- Investigar los elementos de un platillo 2- Características organolépticas de las aves 3- Trabajo de volatería	Investigar sobre los elementos (componentes) de un platillo. El alumno realizara la investigación y elaborara un pequeño video donde explique y de a conocer dichos elementos Investigar las características organolépticas de las aves y elaborar un recuadro con la información detallada. Ejemplo:	Libreta de la especialidad, hojas de máquina, lápiz, lapicero, papel rotafolio, laptop, programa de Word, memoria usb, internet, videos relacionados al tema, celular y Facebook	Rubrica Valor de las actividades: 2 puntos												
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 50%;">Características</th> <th style="width: 50%;">Embutidos</th> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Dentro del empaque libre de líquido y de materia extraña Empaque integro</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad</td> <td>La que se estime en el empaque</td> </tr> <tr> <td>Temperatura Refrigerado: Congelado:</td> <td>Máximo a 4°C, no se reciben productos congelados</td> </tr> <tr> <td>Textura</td> <td>Firme</td> </tr> <tr> <td>Olor</td> <td>Ligero, característico</td> </tr> </table>	Características	Embutidos	Apariencia	Dentro del empaque libre de líquido y de materia extraña Empaque integro	Fecha de caducidad	La que se estime en el empaque	Temperatura Refrigerado: Congelado:	Máximo a 4°C, no se reciben productos congelados	Textura	Firme	Olor	Ligero, característico		
Características	Embutidos														
Apariencia	Dentro del empaque libre de líquido y de materia extraña Empaque integro														
Fecha de caducidad	La que se estime en el empaque														
Temperatura Refrigerado: Congelado:	Máximo a 4°C, no se reciben productos congelados														
Textura	Firme														
Olor	Ligero, característico														

		No putrefacto, agrio o amoniaco		
	Color	Jamón: rosa claro Salchicha: rosa claro o café claro Mortadela: rojo o rosa claro		
	Sabor	Característico, fresco, no amargo, no agrio, no insípido		
<p>Ver videos de trabajo de volatería, como bridar o atar un ave, técnica de corte implementadas, cortes obtenidos y la importancia de estas técnicas. Elaborar un resumen del tema</p>				

Semana del 30 de marzo al 3 de abril de 2020				
Actividad	Instrucciones		Recursos	Instrumento
1- Investigación de las características organolépticas de los alimentos	Investigar las características organolépticas de los alimentos y elaborar un recuadro con la información detallada. Ejemplo:		Libreta de la especialidad, hojas de máquina, lápiz, lapicero, papel rotafolio, laptop, programa de Word, memoria	Rubrica Valor de las actividades: 2 puntos
2- Investigación de trabajo con pescados	Características	Embutidos		
	Apariencia	Dentro del empaque		

	libre de líquido y de materia extraña Empaque integro	usb, internet, videos relacionados al tema y facebook
Fecha de caducidad	La que se estime en el empaque	
Temperatura Refrigerado: Congelado:	Máximo a 4°C, no se reciben productos congelados	
Textura	Firme	
Olor	Ligero, característico No putrefacto, agrio o amoniaco	
Color	Jamón: rosa claro Salchicha: rosa claro o café claro Mortadela: rojo o rosa claro	
Sabor	Característico, fresco, no amargo, no agrio, no insípido	
Ver videos de cómo trabajar con pescados: Como limpiarlos (evicerar y desescamar) como saber que es fresco y como sacar		

	los filetes. Realizar un resumen del tema		
--	--	--	--

Lo anterior se proporcionará al alumno mediante grupo de Facebook, para dar su debido seguimiento y cumplimiento.

Profesor de la asignatura de “Prepara Bases Culinarias”

Luis Felipe Hernández Ramírez

[Facebook](#): Luis Felipe Hernández Ramírez