ESCUELA SECUNDARIA DIURNA 144
"LIC. ADOLFO LÓPEZ MATEOS" TV
TURNO VESPERTINO
CICLO ESCOLAR 2025-26

ACTIVIDAD DE RECUPERACIÓN 2o TRIMESTRE

DATOS GENERALES		
DOCENTE: Mtra. Claudia Hernández Juárez	**CAMPO FORMATIVO: De lo Humano y Comunitario**	**ASIGNATURA: Tecnología. Preparación y conservación de alimentos**

TRIMESTRE			CONTENIDO(S)	PROCESO DE DESARROLLO DE LOS APRENDIZAJES
1	*2*	3	Herramientas, máquinas e instrumentos, como extensión corporal, en la satisfacción continua de intereses y necesidades humanas y Procesos técnicos	Propone e implementa posibles emprendimientos artesanales o fabriles para atender una problemática local, considerando los elementos del sistema técnico, desde una perspectiva sustentable.
GRADO: Tercero			**FECHA DE ENTREGA: 20 de febrero**	**CALF.**

NOTAS	TEMA: Herramientas, máquinas, instrumentos y procesos técnicos.
***El alumno debe elaborar la receta con ayuda de un adulto.** Antes de realizar la receta Investiga y contesta las siguientes preguntas: 1. ¿Qué es una herramienta? 2. ¿Qué es una máquina? 3. ¿Qué es un instrumento? 4. ¿Qué es un proceso técnico? 5. ¿Qué es un método de conservación de los alimentos? Anéxalas después del diagrama del proceso técnico. **Entregar estas hojas junto con el trabajo realizado**	**INSTRUCCIONES.** Anéxalas después del diagrama del proceso técnico. **Elabora una mermelada en casa, al realizarla debes cumplir con las buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas seguridad (BPS) como si la estuvieras realizando en el laboratorio o taller.** **Debes entregar un trabajo en hojas blancas a mano con margen de 1 cm, sin faltas de ortografía y buena presentación con la siguiente estructura:** **1. Portada (Datos de la escuela, ciclo escolar, trimestre, materia, nombre del trabajo, nombre del profesor, nombre del alumno, grado grupo)** **2. Elaboración de la receta** • **Nombre de la receta.** • **Porciones.** • **Ingredientes** • **Herramientas, utensilios y equipos.** • **Procedimiento.** • **Imagen del producto final.** • **Presupuesto total y costo por porción.** **3. Fotos donde se muestre que durante la elaboración de la receta el estudiante cumple con las BPH y BPS, realiza el proceso de elaboración y muestra el producto final** **4. Copiar y completar la siguiente tabla con la información que se pide.**

Herramientas utilizadas	Maquinas utilizadas	Instrumentos utilizados	BPH	Método de conservación

5. Completa el siguiente diagrama de un Proceso Técnico con la información de la receta elaborada.

6. Contesta las siguientes preguntas sobre el tema de métodos de conservación y encuentra las respuestas en la sopa de letras.

a) **¿Qué método consiste en mantener los alimentos a baja temperatura, pero sin congelarlos? R._____.**
b) **¿Qué método utiliza temperaturas bajo cero para conservar los alimentos por más tiempo? R._____.**
c) **¿Qué proceso aplica calor controlado para eliminar microorganismos sin alterar demasiado el alimento? R._____.**
d) **¿Qué técnica elimina el agua de los alimentos para evitar el crecimiento de bacterias y hongos? R._____.**
e) **¿Qué método utiliza sal para conservar carnes y pescados? R._____.**
f) **¿Qué proceso transforma los alimentos mediante la acción de microorganismos, como en el pan o el yogurt? R._____.**
g) **¿Qué técnica guarda los alimentos en recipientes herméticos para prolongar su vida útil? R._____.**
h) **¿Qué método utiliza humo para conservar y dar sabor a carnes y pescados? R._____.**
i) **¿Qué técnica conserva alimentos en vinagre o aceite, como verduras y pescados? R._____.**
j) **¿Qué método elimina el aire del envase para evitar la proliferación de microorganismos? R._____.**

D	A	C	Q	I	E	I	M	O	R	F	J	G	N
W	E	O	O	W	E	E	H	N	U	N	O	O	F
J	D	S	B	N	A	L	U	O	O	H	I	E	E
E	C	E	H	R	G	I	O	Z	U	C	F	N	R
A	J	Q	Y	I	O	E	A	O	A	Q	P	L	M
E	H	I	E	Y	D	L	L	Z	E	Z	E	A	E
O	K	U	P	O	A	R	I	A	V	A	N	T	N
B	I	X	M	S	M	R	A	S	C	B	A	A	T
F	U	V	J	A	U	Z	O	T	Z	I	F	D	A
B	O	J	Z	E	D	M	M	K	A	B	O	O	C
O	P	O	T	B	V	O	J	D	L	C	O	N	I
H	E	S	U	S	M	V	A	C	I	O	I	O	O
R	A	W	E	S	C	A	B	E	C	H	E	O	N
P	R	E	F	R	I	G	E	R	A	C	I	O	N

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Rúbrica

Criterio	Excelente (10-9)	Bueno (8-7)	Suficiente (6-5)	Deficiente (4-0)
Investigación previa (preguntas 1-5)	Respuestas completas, claras, bien redactadas y sin errores conceptuales.	Respuestas correctas, pero con poca profundidad o algún detalle faltante.	Respuestas incompletas, con errores menores de concepto.	Respuestas incorrectas, incompletas o ausentes.
Portada y presentación	Contiene todos los datos solicitados, márgenes correctos, sin faltas de ortografía, excelente presentación.	Contiene la mayoría de los datos, con buena presentación y pocos errores de ortografía.	Faltan varios datos, márgenes incorrectos o errores frecuentes de ortografía.	Portada incompleta, sin datos relevantes, mala presentación.
Receta (estructura completa)	Incluye nombre, porciones, ingredientes, herramientas, procedimiento, imagen, presupuesto y costo por porción de manera clara y ordenada.	Incluye casi todos los elementos, con buena organización.	Incluye algunos elementos, pero faltan partes importantes o están poco claros.	Receta incompleta, desorganizada o ausente.
Cumplimiento de BPH y BPS	Evidencia clara en fotos y descripción del cumplimiento estricto de higiene y seguridad.	Evidencia parcial, cumple la mayoría de las prácticas.	Evidencia mínima, se observa poco cumplimiento.	No hay evidencia o no se cumplen las prácticas.
Tabla de herramientas, máquinas, instrumentos, BPH y método de conservación	Tabla completa, clara y bien organizada.	Tabla con la mayoría de los elementos, aunque con algunos faltantes.	Tabla incompleta, con errores o confusión.	Tabla ausente o incorrecta.
Diagrama del Proceso Técnico	Diagrama completo, bien estructurado y relacionado con la receta.	Diagrama con la mayoría de los pasos, aunque con algunos faltantes.	Diagrama incompleto o poco claro.	Diagrama ausente o incorrecto.
Presentación general del trabajo	Trabajo limpio, ordenado, con excelente redacción y ortografía.	Trabajo ordenado, con algunos errores menores.	Trabajo poco ordenado, con errores frecuentes.	Trabajo desorganizado, sucio o ilegible.

- **Cada criterio se evalúa en una escala de 0 a 10.**
- **La calificación final se obtiene sumando los puntos obtenidos y dividiendo entre los 7 criterios evaluados.**
- **La solución correcta de la sopa de letras te dará un punto extra a tu calificación final de la actividad de recuperación.**

Vo. Bo. **Vo. Bo.**

Claudia Hernández Juárez
DOCENTE

PAMELA CORONA LIMON
DIRECTORA

FREDDY PÉREZ HERNÁNDEZ
SUBDIRECTOR ACADÉMICO