



**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.	Explora las posibilidades corporales y la delegación de funciones en herramientas, máquinas, instrumentos y formas de organización para identificar sus funciones y procesos de cambio técnico, en la satisfacción de intereses y necesidades de diversas sociedades.
GRADO: Primero	FECHA DE ENTREGA: 20 de febrero	CALF.

NOTAS	TEMA: Herramientas, máquinas, instrumentos, higiene y seguridad en la preparación de alimentos.																									
<p><b><u>*El alumno debe elaborar la receta con ayuda de un adulto.</u></b></p> <p>Antes de realizar la receta Investiga y contesta las siguientes preguntas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ¿Qué es una herramienta?</li> <li>2. ¿Qué es una máquina?</li> <li>3. ¿Qué es un instrumento?</li> <li>4. ¿Cómo cumples las Buenas Prácticas de Higiene?</li> <li>5. ¿Qué son la Buenas practicas de seguridad y como las cumples al preparar una receta?</li> </ol> <p>Anéxalas después de la tabla.</p> <p><b>Entregar estas hojas junto con el trabajo realizado</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>INSTRUCCIONES.</b></p> <p>Elabora una ensalada 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.</p> <p>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:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Portada (Datos de la escuela, ciclo escolar, trimestre, materia, nombre del trabajo, nombre del profesor, nombre del alumno, grado grupo)</li> <li>2. Elaboración de la receta               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nombre de la receta.</li> <li>• Porciones.</li> <li>• Ingredientes</li> <li>• Herramientas, utensilios y equipos.</li> <li>• Procedimiento.</li> <li>• Imagen del producto final.</li> </ul> </li> <li>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</li> <li>4. Copiar y completar la siguiente tabla con la información que se pide.</li> </ol> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Herramientas utilizadas</th> <th style="text-align: center;">Maquinas utilizadas</th> <th style="text-align: center;">Instrumentos utilizados</th> <th style="text-align: center;">BPH</th> <th style="text-align: center;">BPS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Herramientas utilizadas	Maquinas utilizadas	Instrumentos utilizados	BPH	BPS																				
Herramientas utilizadas	Maquinas utilizadas	Instrumentos utilizados	BPH	BPS																						

## INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN: Rúbrica

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Regular (2)	Deficiente (1)
Portada y presentación	Incluye todos los datos solicitados, márgenes correctos, sin faltas de ortografía, presentación limpia y ordenada	Incluye casi todos los datos, pocos errores de ortografía, presentación adecuada	Faltan varios datos, errores frecuentes de ortografía, presentación descuidada	No cumple con los requisitos, desordenada y con muchas faltas
Respuestas a las preguntas teóricas	Todas las respuestas completas, claras y bien redactadas	Respuestas mayormente completas, con algunos detalles faltantes	Respuestas incompletas o poco claras	Respuestas ausentes o incorrectas
Tabla de información	Tabla copiada y completada correctamente, con datos precisos y ordenados	Tabla copiada y completada con pequeños errores	Tabla incompleta o con información confusa	Tabla ausente o incorrecta
Receta (estructura y contenido)	Incluye nombre, porciones, ingredientes, herramientas, procedimiento e imagen final, todo claro y detallado	Incluye la mayoría de los apartados, con buena claridad	Faltan apartados o están poco desarrollados	Receta incompleta o ausente
Cumplimiento de BPH (Buenas Prácticas de Higiene)	Evidencia clara en fotos y descripción: manos limpias, utensilios higiénicos, ingredientes lavados	Evidencia parcial de higiene, algunos detalles faltan	Evidencia mínima de higiene	No se cumple con las prácticas de higiene
Cumplimiento de BPS (Buenas Prácticas de Seguridad)	Evidencia clara en fotos y descripción: uso correcto de utensilios, prevención de accidentes	Evidencia parcial de seguridad, algunos detalles faltan	Evidencia mínima de seguridad	No se cumple con las prácticas de seguridad
Fotografías del proceso	Fotos claras que muestran higiene, seguridad, elaboración y producto final	Fotos muestran parte del proceso, pero faltan detalles	Fotos poco claras o incompletas	No se incluyen fotos

- El puntaje máximo sería 28 puntos (7 criterios × 4).

Vo. Bo.

Vo. Bo.

---

Claudia Hernández Juárez  
DOCENTE

---

PAMELA CORONA LIMON  
DIRECTORA

---

FREDDY PÉREZ HERNÁNDEZ  
SUBDIRECTOR ACADÉMICO