



Colegio de Bachilleres del Estado de Durango

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Código: FOR 7.2 DiAc 04	Página 1 de 1
Fecha de emisión: 06/07/2007	
Fecha de Revisión: 21/08/2007	
Número de Revisión: 2	

Campo de Conocimiento:	Químico-biológicas	Asignatura:	TECNOLOGIA ALIMENTOS 2	DE	Semestre:	QUINTO
Parcial:	PRIMERO	Unidad(es) Temática(s):	PRIMERA UNIDAD			
Periodo:	11 DE AGOSTO AL 4 DE SEPTIEMBRE	Título de la(s) Unidad(es):	Tecnología de las frutas.			
Tema ó Subtema	Contenido Programático					No. de Sesiones
1.	Tecnología de las frutas.					2
1.1.	frutas cítricas.					3
1.2.	Uvas					3
1.3.	Duraznos					2
1.4.	Piña					2
1.5.	Frutas secas.					3
	EXAMEN					1
	Total de Sesiones:					16
Fecha de Evaluación: 4 AL 12 DE SEPTIEMBRE						
Criterios de Evaluación: EXAMEN 40% REPORTE DE PRACTICA DE LABORATORIO 40% TAREAS 10 ASISTENCIA 10			Material Didáctico: LIBRO APUNTES DE LA MATERIA LAMINAS REVISTAS			
Bibliografía: 1.- INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Hawthorn John. Ed. Acibia 2.- ELEMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Desrosier Norman W. C.E.C.S.A. 3.- LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Potter N. EDUTEX, S. A.				Elaboró: ING MARIA DEL CARMEN GARCIA RODRIGUEZ		
				Plantel: NO 10 SANTIAGO PAPASQUIARO		



Colegio de Bachilleres del Estado de Durango

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Código: FOR 7.2 DiAc 04	Página 1 de 1
Fecha de emisión: 06/07/2007	
Fecha de Revisión: 21/08/2007	
Número de Revisión: 2	

Campo de Conocimiento:	Químico-biológicas	Asignatura:	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 2	Semestre:	QUINTO
Parcial:	SEGUNDO	Unidad(es) Temática(s):	Segunda UNIDAD		
Periodo:	15 SEP – 16 OCT 08	Título de la(s) Unidad(es):	Tecnología de cárnicos.		
Tema ó Subtema	Contenido Programático				No. de Sesiones
2.	Tecnología de cárnicos.				2
2.1	Naturaleza				2
2.2.	Clasificación				2
2.3.	Carnes				3
2.3.1	Res.				3
2.3.2	Cerdo.				3
2.3.3	Cordero.				2
2.	Tecnología de cárnicos.				2
2.1	Naturaleza				2
2.2.	Clasificación				2
	EXAMEN				1
					18
Fecha de Evaluación: 9 AL 17 DE OCTUBRE					
Criterios de Evaluación: EXAMEN 40% REPORTE DE PRACTICA DE LABORATORIO 40% TAREAS 10 ASISTENCIA 10			Material Didáctico: LIBRO APUNTES DE LA MATERIA LAMINAS REVISTAS		
Bibliografía: 1.- INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Hawthorn John. Ed. Acibia 2.- ELEMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Desrosier Norman W. C.E.C.S.A. 3.- LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Potter N. EDUTEX, S. A.				Elaboró: ING MARIA DEL CARMEN GARCIA RODRIGUEZ	
				Plantel: NO 10 SANTIAGO PAPASQUIARO	



Colegio de Bachilleres del Estado de Durango

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Código: FOR 7.2 DiAc 04	Página 1 de 1
Fecha de emisión: 06/07/2007	
Fecha de Revisión: 21/08/2007	
Número de Revisión: 2	

Campo de Conocimiento:	Químico-biológicas	Asignatura:	TECNOLOGIA ALIMENTOS 2	DE		Semestre:	QUINTO
Parcial:	TERCERA	Unidad(es) Temática(s):	Tercera UNIDAD				
Periodo:	20 OCT – 21 DE NOV 08	Título de la(s) Unidad(es):	Tecnología aplicada a aves				
Tema ó Subtema	Contenido Programático						No. de Sesiones
2.4.	Salchichas						2
2.5.	Procesamiento.						2
2.5.	Congelación						2
3.	Tecnología aplicada a aves.						2
3.1	Productos avícola						2
3.2	procesamiento del huevo.						2
2.4.	Salchichas						2
2.5.	Procesamiento.						2
	VISITA A INDUSTRIA						
	EXAMEN						1
	Total de Sesiones:						16
Fecha de Evaluación: 13 AL 21 DE NOVIEMBRE							
Criterios de Evaluación: EXAMEN 40% REPORTE DE PRACTICA DE LABORATORIO 40% TAREAS 10 ASISTENCIA 10				Material Didáctico: LIBRO APUNTES DE LA MATERIA LAMINAS REVISTAS			
Bibliografía: 1.- INTRODUCCIÓN A LA TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Hawthorn John. Ed. Acibia 2.- ELEMENTOS DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS Desrosier Norman W. C.E.C.S.A. 3.- LA CIENCIA DE LOS ALIMENTOS Potter N. EDUTEX, S. A.						Elaboró: ING MARIA DEL CARMEN GARCIA RODRIGUEZ	
						Plantel: NO 10 SANTIAGO PAPASQUIARO	