

NOMBRE COMPLETO:

Observa el proceso de la elaboración del pulque, en algunas regiones que se mencionan en la imagen realizan recorridos turísticos para conocer el proceso de elaboración y degustar los productos que pueden elaborarse con el pulque como: paletas, galletas, helados, curados, dulces, etc.

Observa en las imágenes del proceso paso a paso de la elaboración del pulque y realiza el cursograma analítico, identifica las actividades de operación, Inspección, Espera, Transporte y Almacenamiento y selecciona la figura correcta, puede haber hasta dos respuestas correctas en un mismo paso. (Considera que los puntos que colocaras deben coincidir con la columna de propuesto que está en rojo.)

PULQUE Se obtiene a partir del aguamiel extraído del agave. 	La planta de maguey tarda 10 años en crecer. 
Al madurar le quitan el corazón y se le hace un cajete en medio, donde se almacena el aguamiel. 	Seis meses después... Se navajea el cajete para abrir los poros, un proceso que se realiza dos veces al día durante 5 meses. 
Una vez que se extrae el aguamiel se coloca en tinas para fermentarse, un proceso que dura de 15 a 20 días. 	Los municipios del #Edomex donde se produce la bebida de los dioses son:  Jiquipilco, Otumba, Tepetlaoxtoc, Axapusco, Acolman, Nopaltepec, Teotihuacán, Temascalapa y San Martín de las Pirámides.

TECNOLOGÍA EN TURISMO 2º ACTIVIDADES 9 y 10.

FORMATO

[illegible]

LISTA DE COTEJO

SEGURIDAD AL PROCESAR ALIMENTOS

1. Observa el video del programa Video. Medidas de seguridad en la cocina. (Miércoles 14 de Abril) responde SI o NO si las medidas de seguridad que se mencionan a continuación, algunas se mencionan algunas tienes que observarlas y otras no se mencionan sin embargo se llevan a cabo en la cocina.

Medidas de seguridad en la cocina.		
1.- La forma correcta para tomar el cuchillo chef es con todo el puño, el corte debe ser firme y seguro.	SI	NO
2.- Debemos cubrir la cabeza con una red o un gorro de chef para evitar que se contaminen los alimentos.	SI	NO
3.- Separar los alimentos crudos de los cocinados para evitar la contaminación de estos.	SI	NO
4.- Limpiar y desinfectar utensilios.	SI	NO
5.- Preparar los alimentos con las manos no desinfectadas.	SI	NO
6.- Manejo seguro de los alimentos en todos los procedimientos.	SI	NO
7.- Realizar procedimientos correctos de limpieza y desinfección, control de plagas, etc.	SI	NO
8.- Puedes utilizar cualquier ropa.	SI	NO
9.- Tener higiene personal, lavado de manos y ropa protectora.	SI	NO
10.- Cocinar los alimentos durante el tiempo adecuado para matar los patógenos.	SI	NO

- 1.- ¿Qué aprendiste con estos temas en Tecnología?
