TECNOLOGÍA EN TURISMO 2° ACTIVIDADES 9 y 10.

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, Trasporte 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.)

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

EDOMÉX
DECISIONES FIRMES, RESULTADOS FUERTES.

LIVEWORKSHEETS

TECNOLOGÍA EN TURISMO 2° ACTIVIDADES 9 y 10.

FORMATO

CURSOGRAMA ANALÍTICO				~~Operario~~ / Material / Equipo			
Diagrama no. 1	Hoja: 1	de 1		Resumen			
Producto: PULQUE				Actividad	Actual	Propuesto	Economía
				Operación ○	10	5	10
				Inspección □	5	2	3
Actividad: CRECIMIENTO DEL MAGUEY, ALMACENAMIENTO Y FERMENTACIÓN.				Espera D	2	1	0
				Transporte ⇨	1	1	9
				Almacenamiento ▽		2	
				Distancia (mts.)	30	11	11
Método: ~~actual~~ / propuesto							
Lugar: TEZOYUCA				Tiempo (hrs.-hom.)			
Operario (s):	Ficha no. 1			Costo Mano de obra Material			
Compuesto por:	Fecha: 13-04-21						
Aprobado por: YADIRA	Fecha: 14-04-21			TOTAL			

DESCRIPCIÓN	Cantidad	Distancia	Tiempo	Actividad ○	□	D	⇨	▽	OBSERVACIONES
Selección de la planta que esté lista para producir una buena cantidad de agua miel y de alta cantidad de azucares.				●	●	●	●	●	
Eliminación del quiste y proceso de maduración..			1 a 6 meses	●	●	●	●	●	
Raspado y acumulación de agua miel. (Raspa).			2 a 3 veces al día.	●	●	●	●	●	
Recolección del aguamiel con un acocote.			2 a 3 veces al día.	●	●	●	●	●	
El agua miel se vacía en botes de plástico o castañas hasta terminar la recolección. (1ra inspección)				●	●	●	●	●	
Trasporte del agua miel por medio de castañas.				●	●	●	●	●	
Fermentación en tinas.			15 a 20 días.	●	●	●	●	●	
Realizar el proceso de fermentación en los tinacales, adicionar agua miel hasta obtener la concentración, nivel de alcohol y viscosidad. (2 da inspección).				●	●	●	●	●	
Se obtiene pulque natural.				●	●	●	●	●	
TOTAL	11			5	2	1	1	2	

LIVEWORKSHEETS

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?

_____

_____

_____

_____

LIVEWORKSHEETS