

Centro de Bachillerato Tecnológico Industrial y de Servicios No. 60  
Formato de Acompañamiento Académico a Distancia  
como medidas para prevención del COVID-19

Periodo: Del 17 de Marzo al 02 de Abril del 2020

Fecha de elaboración: 17/03/2020

Nombre del docente: JAVIER HUERTA BAUTISTA.

Nombre de asignatura / Submódulo: Prepara productos de panadería y repostería.

Semestre y Grupo: 4° A

Carrera: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIAS

Actividades a realizar por el grupo	Fechas de envío de actividad
1. INVESTIGAR LAS CONVERSIONES EN PESO Y MEDIDA DE INGREDIENTES QUE SE USAN EN PANADERIA Y REPOSTERIA.	19/03/2020
2. INVESTIGAR LOS TIPOS DE MERENGUE Y SU RECETA.	26/03/2020
3. INVESTIGAR ACERCA DE LOS UTENCILIOS Y EQUIPO QUE SE USAN EN PANADERIA Y REPOSTERIA. ENTREGA.	02/04/2020
ELABORAR LA RECETA DE "PANNA COTTA ALLA MENTA" Y ENVIAR FOTOGRAFIA O VIDEO COMO EVIDENCIA, APLICANDO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.	25/03/2020
ELABORAR LA RECETA DE TORTA "SACHER" Y ENVIAR FOTOGRAFIA O VIDEO COMO EVIDENCIA, APLICANDO LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE.	01/04/2020

Seleccionar el medio por el cual se hará entrega de las actividades:

- Correo electrónico: [hubaja@yahoo.com.mx](mailto:hubaja@yahoo.com.mx)
- Blog: \_\_\_\_\_
- Classroom: \_\_\_\_\_
- Facebook: \_\_\_\_\_
- WhatsApp: \_\_\_\_\_
- Otro: \_\_\_\_\_

Elaboró:	Enterado:	Responsable del seguimiento:
JAVIER H.B. Nombre del Docente	CAMILAESTEFANIA RODRIGUEZ C.	JUAN MIRANDA MAGALLÓN Departamento Servicios Docentes

Jefe de Grupo o Representante

**NOTA: PARA ACEPTAR EL TRABAJO 1,2 Y 3 DEBERA DE LLEVAR:**

- ✓ PORTADA.
- ✓ INDICE.
- ✓ INTRODUCCIÓN
- ✓ CONTENIDO DEBE DE SER A MANO. (con imágenes)
- ✓ NUMERAR CADA PARTE DE LA INVESTIGACIÓN. (PALABRA, PREGUNTA, ETC.).
- ✓ HOJAS NUMERADAS.
- ✓ CONCLUSIÓN.
- ✓ FORMATO APA.

**TRABAJOS REPETIDOS SE CANCELAN SIN EXCEPCIÓN.**