

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: El Rincón **Clave:** 13ETK00015
Municipio: El Arenal
Asignatura: Desarrollo Comunitario
Instructor comunitario: Ing. Rocío Reyes Mendoza

Fecha	Actividad
13/06/2016	Instalación de la unidad móvil de frutas y hortalizas en el Telebachillerato comunitario de El Rincón, Mpio. de el Arenal.
14/06/2016	*Evento de inauguración de la unidad móvil de capacitación de frutas y hortalizas, por parte del Lic. Andrés Ivanhoe Monterrubio Meza Director General del Bachillerato del Estado de Hidalgo., en presencia de los docentes, alumnos y padres de familia de la comunidad del Rincón. *Practica: Elaboración de mermelada de nopal con alumnos de 6°. *Practica: Elaboración de mermelada de nopal con alumnos de 4°.
15/06/2016	*Practica: Elaboración de chiles en escabeche con alumnos de 6°. Clase teórica para alumnos de 4° y 6° semestre: ✓ Presentación y encuadre del tema (Resultado de aprendizaje y competencias a lograr en la sesión). ✓ Presentación y lectura del reglamento de unidad móvil de frutas y hortalizas. ✓ Conocimiento del equipo y material de laboratorio que conforma la unidad móvil de frutas y hortalizas. ✓ Tipos de contaminación y microorganismos. ✓ Normas de higiene personal ✓ Inocuidad ✓ BPM (Técnica de lavado de manos)
16/06/2016	*Practica: Elaboración de mermelada de nopal con alumnos de 4°. Clase teórica para alumnos de 6° semestre: ✓ Normas para etiquetado y envasado ✓ Realización de un spot publicitario
17/06/2016	Acomodo de mobiliario, equipo y ensamble de unidad. Regreso de unidad móvil de frutas y hortalizas a las instalaciones de educación media superior.

ANEXO



Fotografía 1. Instalación de la unidad móvil de frutas y hortalizas.



Fotografía 2. Practica: Elaboración de mermelada de nopal en la estufa, con alumnos de 6°



Fotografía 3. Practica: Elaboración de mermelada de nopal en la marmita, con alumnos de 6°



Fotografía 4. Practica: Elaboración de mermelada de nopal en la marmita, con alumnos de 4°



Fotografía 5. Producto terminado (mermelada).



Fotografía 6. Medición de grados Brix a chiles en escabeche.



Fotografía 7. Acomodo de mobiliario, equipo, para el ensamble de la unidad para el regreso a las instalaciones de educación media superior

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Pachiquitla **Clave:** 13ETK00050

Municipio: Xochiatipan

Asignatura: Desarrollo Comunitario

Instructor comunitario: Oscar Ibarra Pacheco

Fecha	Actividad
13/06/2016	Instalación de la unidad móvil de cárnicos en el Telebachillerato comunitario de Pachiquitla, Mpio. De Xochiatipan.
14/06/2016	*Evento de inauguración de la unidad móvil de capacitación de frutas y hortalizas, por parte del Lic. Andrés Ivanhoe Monterrubio Meza Director General del Bachillerato del Estado de Hidalgo., en presencia de los docentes, alumnos y padres de familia de la comunidad de Pachiquitla. *Practica: Elaboración longaniza de cerdo
15/06/2016	*Practica: Elaboración longaniza de cerdo Clase teórica: ✓ Presentación y encuadre del tema (Resultado de aprendizaje y competencias a lograr en la sesión). ✓ Presentación y lectura del reglamento de unidad móvil de cárnicos ✓ Conocimiento del equipo y material de laboratorio que conforma la unidad móvil de cárnicos ✓ Tipos de contaminación y microorganismos. ✓ Normas de higiene personal ✓ Inocuidad ✓ BPM (Técnica de lavado de manos)
16/06/2016	Clase teórica: ✓ Normas para etiquetado y envasado ✓ Realización de un spot publicitario Clase Práctica: ✓ Ejecución de las BPM mostradas en la clase teórica ✓ Elaboración de longaniza de pollo ✓ Obtención del producto final
17/06/2016	Acomodo de mobiliario, equipo y ensamble de unidad. Regreso de unidad móvil de cárnicos a las instalaciones de educación media superior.

ANEXO



Fotografía 1. Preparación de la carne para longaniza



Fotografía 2. Obtención de la carne para embutir



Fotografía 3. Proceso de embutido de la carne dentro de la tripa



Fotografía 4. Proceso de embutido Terminado



Fotografía 4. Obtención de la longaniza de cerdo.

REPORTE DE ACTIVIDADES

Plantel: Telebachillerato Cerro Colorado

C.C.T 13ETK0006N

Municipio: Atotonilco el Grande Hgo.

Asignatura: Desarrollo Comunitario

Instructor comunitario: Ing. Francisco J. González Mendoza

Fecha	Actividad
13/06/2016	Expansión de la unidad móvil de frutas y hortalizas he instalación de mobiliario y equipo. En el Telebachillerato de Cerro Colorado. Mpio de Atotonilco el Grande. Hgo.
14/06/2016	Evento de inauguración de la unidad móvil de capacitación de frutas y hortalizas (2) Con presencia del Director General Personal del plantel así como Padres de familia y alumnos de 2º, 4º y 6º semestre se realizó la práctica de elaboración de puré de tomate y mermelada de nopal. Con los alumnos del 6º semestre
15/06/2016	Capacitación con los Alumnos de 4º Semestre. Temas 1- Se dio lectura al Reglamento del Aula móvil de Frutas y Hortalizas. (2) 2- Presentación de equipo de laboratorio y su función. 3- Conservación de alimentos 4- Introducción : Definición y Clasificación de Frutas, Hortalizas y Verduras. Capacitación con Alumnos de 6º Semestre. Temas 1- Se dio lectura al reglamento del aula móvil de frutas y hortalizas (2) 2- Presentación de equipo de laboratorio así como su función. 3- Conservación de alimentos 4- Introducción : Definición y Clasificación de frutas , hortalizas , y verduras
16/06/2016	Practica de elaboración de puré de tomate y mermelada de nopal. Con alumnos de 4º Semestre. - Limpieza del aula móvil así como utensilios y equipo
17/06/2016	Acomodo de mobiliario del aula móvil y ensamble de la misma.

ANEXO [fm1]

[fm2]



Fotografía 1. Traslado al plantel de cerro colorado en el mpio de Atotonilco el Grande Hgo



Fotografía 2 Expansión del aula móvil



Fotografía 3 Capacitación para realizar elaboración de mermelada de nopal y puré de tomate



Fotografía 4 Fotografía Proceso de elaboración de puré de tomate



Fotografía 5 Pesado de nopal



Fotografía 6 Proceso en elaboración
de mermelada de nopal



Fotografía 7 Proceso de elaboración
de mermelada de nopal



Fotografía 8 Enlatado de puré de
tomate



Fotografía 9 Capacitación con
alumnos de 4º semestre para
elaboración de puré de tomate y



Fotografía 10 Presentación de
producto final



Fotografía 11 Limpieza y acomodo,
para ensamble de aula móvil